

Menus des vacances d'**HIVER** 2026

	Lundi 16 février	Mardi 17 février	Mercredi 18 février	Jeudi 19 février	Vendredi 20 février
SEMAINE 1	<p>Cubes de saumon <i>Sauce aux épices</i></p> <p>Semoule bio</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Kiwi bio</p>	<p>Betteraves bio <i>Vinaigrette à la moutarde ancienne du Chef</i></p> <p>Emincé de cuisse de poulet FR <i>Sauce aux champignons</i></p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Saint Nectaire AOP</p>	<p>Sauté de dinde FR <i>Sauce au jus</i></p> <p>Carottes</p> <p>Brie</p> <p>Gâteau au yaourt du Chef</p>	<p>Menu italien</p> <p>Salade verte <i>Vinaigrette Caesar du Chef</i></p> <p>Allumettes de porc FR <i>Façon carbonara</i></p> <p>Macaronis bio + emmental bio râpé</p> <p>Fromage blanc des Alpes + sucre et copeaux chocolat</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Tortillas de pommes de terre</p> <p>Edam bio</p> <p>Banane bio</p>
	<p>GOÛTER</p> <p>Cake du Chef à la noix de coco</p> <p>Pomme</p> <p>Briquette de jus de raisin</p>	<p>GOÛTER</p> <p>Donut's</p> <p>Compote pomme-fraise</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>GOÛTER</p> <p>Carré pomme</p> <p>Clémentine</p> <p>Jus d'ananas</p>	<p>GOÛTER</p> <p>Gaufre fantasia</p> <p>Suisse fruité</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>GOÛTER</p> <p>Fourré à la fraise</p> <p>Poire</p> <p>Jus multi-fruits</p>
	Lundi 23 février	Mardi 24 février	Mercredi 25 février	Jeudi 26 février	Vendredi 27 février
SEMAINE 2	<p>Menu végétarien</p> <p>Farfalles aux lentilles bio et aux épices</p> <p>Pont l'Evêque AOP</p> <p>Orange bio</p>	<p>Saucisse de Strasbourg</p> <p>Frites</p> <p>Camembert bio</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Salade de pdt et maïs <i>Vinaigrette</i></p> <p>Rôti de dinde <i>Sauce cumin</i></p> <p>Haricots verts bio <i>à l'échalote</i></p> <p>Poire</p>	<p>Nouvel An chinois</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Riz bio cantonnais</p> <p>Yaourt nature Région + sucre</p> <p>Gâteau façon Kasutera</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Raviolis de bœuf <i>Sauce tomate</i></p> <p>+ emmental bio râpé</p> <p>Biscuit répétita local</p>
	<p>GOÛTER</p> <p>Gâteau au yaourt du chef</p> <p>Compote pomme-poire</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>GOÛTER</p> <p>Madelon aux pépites de chocolat</p> <p>Banane bio</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>GOÛTER</p> <p>Beignet chocolat noisette</p> <p>Suisse sucré</p> <p>Jus multi-fruits</p>	<p>GOÛTER</p> <p>Fourré à la fraise</p> <p>Compote de pomme</p> <p>Jus d'ananas</p>	<p>GOÛTER</p> <p>Barre bretonne</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Jus de raisin</p>

Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements. Toutes les viandes de bœuf, porc, veau sont d'origine française.