

Menu de cantine : février 2026

Lundi 02 	Mardi 03	Jeudi 05	Vendredi 06
Pommes de terre BIO façon Piémontaise Sauté de porc HVE dijonnaise Petits pois carottes BIO Camembert BIO Purée de pommes poires BIO	Velouté de tomates Tortellinis ricotta épinard sauce tomate Yaourt aromatisé Galette Saint Michel	Velouté de carottes Saucisses HVE grillée Pommes rissolées Petit suisse sucré Crêpe sucrée	Cervelas nature Dos de colin MSC sauce tomate Choux fleurs persillés Vache qui rit Fruits frais
Lundi 09	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Salade de pommes de terre au pesto Rôti de dinde aux poivrons Macaronis Yaourt sucré Madeleine	Carottes râpées Normandin de veau sauce forestière Petits pois carottes Petit suisse sucré Compote de pommes HVE	Macédoine sauce cocktail crevettes et surimi Gratin végétarien Pont l'Evêque AOP Gâteau aux pommes	Velouté de légumes BIO Colin meunière MSC Carottes Bio aux épices Emmental BIO Yaourt vanille BIO
Lundi 16 	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Salade de pâtes aux légumes BIO Emincé de volaille oriental Haricots verts BIO Fromage du jour BIO Crème dessert chocolat BIO	Velouté de légumes Rôti de porc HVE sauce Normande Blé pilaf Yaourt sucré Beignet fourré	Carottes râpées Filet de poulet nouvelle agriculture à l'estragon Pâtes Camembert Fruits frais	Velouté de légumes Colin pané MSC Purée Yaourt sucré Compote pomme fraise



AVIS AUX PARENTS : les annulations et/ou inscriptions à la cantine doivent être effectuées **48 heures à l'avance avant 10h, jours ouvrés** sur le portail famille pour permettre au traiteur de s'organiser. Merci de votre compréhension.