












































# MENUS CANTINE DU 2 AU 23 FÉVRIER 2026

Centre de loisirs/Vacances				
	Semaine du 2 au 6/02/2026	Semaine du 9 au 13/02/2026	Semaine du 16 au 20/02/2026	Semaine du 23 au 27/02/2026
LUNDI	<div><div>Potage de légumes</div><div>Sauté de dinde à la tomate et aux olives</div><div>Boulgour BIO</div><div></div><div>Crêpe au chocolat</div></div>	<div><div>Poulet rôti</div><div>Épinards béchamel</div><div>Fromage SIQO *</div><div></div><div>Fruit</div></div>	<div><div>Céleri rémoulade</div><div>Sauté de veau marengo</div><div>Blé BIO *</div><div></div><div>Fromage blanc BIO *</div><div>Confiture de groseilles</div></div>	<div><div>Macédoine de légumes</div><div>Pilons de poulet marinés</div><div>Potatoes</div><div>Compote de pommes HVE</div><div></div></div>
MARDI	<div><div>Brocolis en salade et fête AOP *</div><div>Spaghettis</div><div></div><div>Bolognaise de lentilles</div><div></div><div>Fromage SIQO *</div><div>Fruit</div></div>	<div><div></div><div>Salade chou chinois</div><div>Dahl de lentilles corail</div><div>Riz Camargue IGP</div><div>Fromage SIQO *</div><div></div><div>Glace</div></div>	<div><div>Salade verte et nems</div><div>Sauté de tofu aux légumes et shiitake à la chinoise</div><div>Riz cantonnais végétarien</div><div>Panna cotta à la mangue</div></div>	<div><div>Salade verte</div><div>Omelette au Cantal râpé AOP</div><div></div><div>Pommes de terre et carottes sautées</div><div>Flanby</div></div>
MERCREDI	<div><div>Salade de haricots verts et thon</div><div><div>Merguez</div></div><div>Purée de potirons et potimarrons BIO</div><div>Petits suisses aux fruits</div><div></div></div>	<div><div></div><div>Salade verte</div><div>Steak haché</div><div>Carbonara de salsifis</div><div>Pommes rôties au caramel</div></div>	<div><div></div><div>Pizza jambon &amp; fromage</div><div>Escalope de poulet sauce champignons à la crème</div><div>Tortis demi-complètes BIO *</div><div>Yaourt nature BIO *</div><div></div></div>	<div><div></div><div>Potage de légumes</div><div>Blanquette de veau et sa semoule</div><div>Fromage SIQO *</div><div>Fruit</div></div>
JEUDI	<div><div>Tranches de rosettes et cornichons</div><div><div>Tartiflette au Reblochon AOP</div></div><div>Salade verte</div><div>Compote de pommes HVE</div><div></div></div>	<div><div></div><div>Betteraves et pommes râpées</div><div>Goulash de veau</div><div>Pommes de terre vapeur</div><div>Fromage blanc BIO</div><div></div><div>Miel</div></div>	<div><div>Potage de légumes</div><div>Rôti de bœuf au jus</div><div></div><div>Flageolets et ses carottes</div><div>Fromage SIQO *</div><div></div><div>Fruit</div></div>	<div><div></div><div>Carottes râpées</div><div>Côte de porc</div><div>Petits pois et carottes</div><div>Fromage blanc BIO</div><div>Miel</div><div></div></div>
VENDREDI	<div><div>Carottes râpées</div><div>Paëlla poisson</div><div></div><div>Fromage blanc BIO *</div><div></div><div>Crème de marrons</div></div>	<div><div><div>Salade de haricots verts et thon</div></div><div>Blanquette de poissons</div><div>Pennes demi-complètes BIO *</div><div>Yaourt nature BIO *</div><div></div></div>	<div><div><div>Brocolis en salade et fête AOP *</div></div><div>Tagliatelles au saumon et poireaux crévés</div><div></div><div>Fromage SIQO *</div><div></div><div>Fruit</div></div>	<div><div>Salade de lentilles</div><div>Filet de dorade sébaste sauce citronnée</div><div></div><div>Purée de carottes, navets, céleris et pommes de terre</div><div>Yaourt nature BIO</div><div></div></div>

**RAPPELS :** Ceci est un projet de menus. Il pourra être modifié selon le stock et les approvisionnements ;  
 Origine de nos viandes : **nées, élevées, abattues en France** ; Nos poissons sont certifiés « **MSC** » pêche durable ;  
 Pour les enfants de moins de 5 ans nous utilisons des fromages au lait pasteurisé ou ayant subi une cuisson selon les recommandations de l'autorité sanitaire.  
 \* "Aide UE à destination des écoles"