



ECOLES ELEMENTAIRES

MENUS FEVRIER 2026



VILLE DE
LA TRINITÉ
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 2 au 6 Février 2026	<p>Salade de Riz à la Catalane</p> <p>Sauté de Poulet sauce Forestière</p> <p>Gratin de brocolis</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Crêpe sucrée moelleuse & son topping de chocolat</p>	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Colin gratiné au fromage</p> <p>Tortis & emmental râpé</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de mâche & maïs vinaigrette caramel</p> <p>Escalope de Veau hachée au jus</p> <p>Epinards & pommes de terre à la béchamel</p> <p>Tomme des Pyrénées IGP</p> <p>Purée de pommes & myrtilles</p>	<p>Salade d'endives & croûtons vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p>Carbonnade de bœuf</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Maroilles AOC</p> <p>Tarte au sucre</p>	<p>Potage Crécy</p> <p>Semoule façon couscous</p> <p>Yaourt au nature</p> <p>Fruit</p>
Semaine 9 au 13 Février 2026	<p>Salade de betteraves vinaigrette</p> <p>Pavé merlu sauce blanquette</p> <p>Riz Pilaf</p> <p>Pavé 1/2 sel</p> <p>Crème vanille</p>	<p>Potage potimarron</p> <p>Cappelletti aux fromages à la sauce tomate & fromage râpé</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit</p>	<p>Taboulé (semoule)</p> <p>Emincé de dinde au jus</p> <p>Chou-fleur sauce Mornay</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Fruit</p>	<p>Oeufs durs mayonnaise</p> <p>Carré de porc sauce Normande</p> <p>Rôti de dinde sauce Normande</p> <p>Purée de courgettes</p> <p>Edam</p> <p>Moelleux aux poires</p>	<p>Salade laitue Iceberg vinaigrette au basilic</p> <p>Hachis Parmentier de bœuf</p> <p>Mimolette</p> <p>Yaourt aux fruits</p>
Semaine 16 au 20 Février 2026	<p>Salade de pommes de terre à l'échalote</p> <p>Steak de colin à la crème</p> <p>Gratin de potiron</p> <p>Emmental</p> <p>Compote de pommes & raisin</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Omelette nature</p> <p>Haricots beurre ail & persil</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade iceberg & noix vinaigrette ciboulette</p> <p>Gratin Campagnard</p> <p>Cantal AOC</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Nouvel An Lunaire</p> <p>Nems aux légumes</p> <p>Emincé de poulet sauce citronnelle</p> <p>Riz Pilaf</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Steak haché de bœuf sauce Basquaise</p> <p>Gnocchis</p> <p>Saint Nectaire AOC</p> <p>Compote de pommes</p>
Vacances	<p>Goûter : Fruit</p> <p>Tablette de chocolat et pain</p> <p>Salade de haricots verts</p> <p>Sauté de bœuf au jus</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Goûter : jus de pomme</p> <p>Paillolines</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Pennes de la mer & fromage râpé</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Compote de fraises</p>	<p>Goûter : Fruit</p> <p>Madeleine longue</p> <p>Salade de riz à la Parisienne</p> <p>Emincé de poulet à l'estragon</p> <p>Mélange de légumes & haricots plats</p> <p>Saint Môret</p> <p>Crème dessert praliné</p>	<p>Goûter : Lait nature</p> <p>Confiture et pain</p> <p>Potage de courgettes</p> <p>Egrêne végétal à la Marocaine & sa semoule</p> <p>Pavé 1/2 sel</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Goûter : Fruit</p> <p>Cake chocolat</p> <p>Salade de coquillettes à l'oriental</p> <p>Escalope de veau hachée au jus</p> <p>Carottes façon pot au feu à la moutarde</p> <p>Camembert</p> <p>Gâteau au yaourt</p>
Semaine 23 au 27 Février 2026	<p>Goûter : Jus d'ananas</p> <p>Fourrandise à la fraise</p>	<p>Goûter : Gâteau Marbré</p> <p>Fruit</p>	<p>Goûter : Lait nature</p> <p>Barre Bretonne</p>	<p>Goûter : Tablette de chocolat et pain</p> <p>Fruit</p>	<p>Goûter : Jus d'orange</p> <p>Gaufrette à la vanille</p>
Vacances					

Recette maison

Innovation culinaire

N

Repas végétarien

Végé

Produits locaux

Ingédient principal bio

Bio

Issu de notre légumerie

Végé

Label rouge

Poisson MSC

Label rouge

Poisson MSC

VIANDE D'ORIGINE FRANCE



ECOLES MATERNELLES

MENUS FEVRIER 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi LE JOUR DU Végé
Semaine 2 au 6 Février 2026	<p>Salade de Riz à la Catalane Sauté de Poulet sauce Forestière Gratin de brocolis Crêpe sucrée moelleuse & son topping de chocolat</p>	<p>Colin gratiné au fromage Tortis & emmental râpé Petit moulé nature Fruit</p>	<p>Escalope de veau hachée au jus Epinards & pommes de terre à la béchamel Tomme des Pyrénées IGP Purée de pommes & myrtilles</p>	<p>Carbonnade de bœuf Pommes rissolées Maroilles AOC Tarte au sucre</p>	<p>Potage Crêcy Semoule façon couscous Yaourt au nature</p>
Semaine 9 au 13 Février 2026	<p>Pavé merlu sauce blanquette Riz Pilaf Pavé 1/2 sel Crème vanille</p>	<p>Potage potimarron Cappelletti aux fromages à la sauce tomate & fromage râpé Fruit</p>	<p>Taboulé (semoule) Emincé de dinde au jus Chou-fleur sauce Mornay Fruit</p>	<p>Carré de porc sauce Normande Rôti de dinde sauce Normande Purée de courgettes Edam Moelleux aux poires</p>	<p>Salade Laitue Iceberg vinaigrette au basilic Hachis Parmentier de bœuf Yaourt aux fruits</p>
Semaine 16 au 20 Février 2026	<p>Steak de colin à la crème Gratin de potiron Emmental Compote de pommes & raisin</p>	<p>Pizza au fromage Omelette nature Haricots beurre ail & persil Fruit</p>	<p>LE JOUR DU Végé Gratin Campagnard Cantal AOC Mousse au chocolat</p>	<p>Nouvel An Lunaire Nems aux légumes Emincé de poulet sauce citronnelle Riz Pilaf Ananas au sirop</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette Steak haché de bœuf sauce Basquaise Gnocchis Compote de pommes</p>
Vacances	<p>Goûter : Fruit Tablette de chocolat et pain</p>	<p>Goûter : jus de pomme Paillolines</p>	<p>Goûter : Fruit Madeleine longue</p>	<p>Goûter : Lait nature Confiture et pain</p>	<p>Goûter : Fruit Cake chocolat</p>
Semaine 23 au 27 Février 2026	<p>Sauté de bœuf au jus Purée de pommes de terre Yaourt nature Fruit</p>	<p>Pennes de la mer & fromage râpé Saint Paulin Compote de fraises</p>	<p>Salade de riz à la Parisienne Emincé de poulet à l'estragon Mélange de légumes & haricots plats Crème dessert praliné</p>	<p>LE JOUR DU Végé Potage de courgettes Egréne végétal à la Marocaine & sa semoule</p>	<p>Escalope de veau hachée au jus Carottes façon pot au feu à la moutarde Camembert Gâteau au yaourt</p>
Vacances	<p>Goûter : Jus d'ananas Fourrandise à la fraise</p>	<p>Goûter : Gâteau Marbré Fruit</p>	<p>Goûter : Lait nature Barre Bretonne</p>	<p>Goûter : Tablette de chocolat et pain Fruit</p>	<p>Goûter : Jus d'orange Gaufrette à la vanille</p>

Recette maison

Innovation culinaire

Repas végétarien

Produits locaux

Ingrediént principal bio

Issu de notre l'épicerie

Label rouge

Poisson MSC

Viande d'origine France