





































# ECOLES ELEMENTAIRES

## MENUS FEVRIER 2026

HAUTS-DE-FRANCE

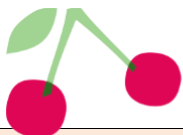


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 2 au 6 Février 2026</b>	 Salade de Riz à la Catalane   Sauté de Poulet sauce Forestière   Gratin de brocolis   Yaourt nature  Crêpe sucrée moelleuse & son topping de chocolat	Salade de haricots verts   Colin gratiné au fromage   Tortis & emmental râpé  Petit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

Recette maison  
Innovation culinaire  
Repas végétarien

Produits locaux  
Ingrédient principal bio  
Issu de notre légumerie

Label rouge  
Poisson MSC  
Viande d'origine France



# ECOLE MATERNELLE

## MENUS FEVRIER 2026

HAUTS-DE-FRANCE



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

Recette maison

Innovation culinaire

Repas végétarien



Produits locaux

Ingrédient principal bio

Issu de notre léguerie



Label rouge

Poisson MSC

Viande d'origine France

