

Légumes d'Antan et Herbes Aromatiques

MENUS de FÉVRIER & MARS 2026

LUNDI

Menu BIO

LUNDI 23 FÉVRIER

Betteraves BIO
Raviolis BIO à l'ail des ours ⁽²⁶⁾
 sauce crème
Saint Marcellin BIO ⁽³⁸⁾
Pomme BIO ⁽³⁸⁾

MARDI 24 FÉVRIER

Salade **pommes de terre** ⁽³⁸⁾
 Rôti de porc ⁽³⁸⁾
 Haricots verts à l'ail & au persil
~~Petit suisse nature~~
 Kiwi de chez Savajols ⁽²⁶⁾
 Pain aux herbes de Provence
 Alternatif : Falafels BIO ⁽³⁸⁾

MERCREDI 25 FÉVRIER

Coleslaw
 Escalope viennoise française
 Ecrasé **pommes de terre** ⁽³⁸⁾
 Yaourt nature de Theys ⁽³⁸⁾
 Cookie
 Alternatif : Pané de blé & tomate

JEUDI 26 FÉVRIER

Salade verte
 Emincé de bœuf ⁽³⁸⁾
 Coquillettes
~~Yaourt~~
 Purée de **poires HVE** ⁽³⁸⁾
 Alternatif : Coquillettes & lentilles

VENDREDI 27 FÉVRIER

Salade d'endives ⁽³⁸⁾
 Filet de **colin MSC** meunière
 Chou-fleur de la Drôme Buche
 crémeuse ⁽⁴³⁾
 Cake à la banane ⁽³⁸⁾
 Alternatif : Aiguillettes de blé

VENDREDI

Spécialité des Balkans

LUNDI 2 MARS

Taboulé du Chef !
 Sauté de poulet ⁽²⁶⁾ au jus
 Epinards en béchamel
 Fromage blanc
Compote de pommes BIO
 Alternatif : Oeufs durs

MARDI 3 MARS

Samoussas de légumes
 Couscous de légumes à la
 coriandre & Semoule
 Tomme du Châtelard ⁽³⁸⁾
 Orange

MERCREDI 4 MARS

Géleri en rémoulade
Colin label MSC sauce à l'aneth
Riz BIO
 Petit suisse nature
 Kiwi de chez Savajols ⁽²⁶⁾
 Alternatif : Rougail aux haricots

JEUDI 5 MARS

Salade verte
 Calamars à la Romaine
Carottes HVE de Saint Prim ⁽³⁸⁾
 Camembert
 Cake à la myrtille ⁽³⁸⁾
 Alternatif : Beignets au fromage

VENDREDI 6 MARS

Chou kouki
 Musaka égréné de bœuf ⁽³⁸⁾
 & **pommes de terre BIO** ⁽³⁸⁾
 Yaourt
 Crème dessert
 Alternatif : Musaka végétale

VENDREDI

Poule au pot

LUNDI 9 MARS

Pizza BIO ⁽³⁸⁾ au fromage
 Sauté de volaille ⁽²⁶⁾ aux noix.
 Chou-fleur ⁽²⁶⁾ & brocolis
 Yaourt
 Orange
 Alternatif : Omelette

MARDI 10 MARS

Macédoine
 Boulettes de bœuf ⁽³⁸⁾ au jus
Pommes de terre HVE ⁽³⁸⁾
 & sauce fromage blanc paprika
Pomme HVE ⁽³⁸⁾
 Alternatif : Boulettes sarrasin

MERCREDI 11 MARS

Salade verte
 Chipolatas de chez Carrel ⁽³⁸⁾
Petits pois BIO-carottes ⁽³⁸⁾
 Oeuf à la neige
 & crème anglaise
 Alternatif : Tortilla

JEUDI 12 MARS

Betteraves
Pennes BIO de Peaugres ⁽⁰⁷⁾
 sauce aux lentilles corail
 Coulommiers
 Cake nature ⁽³⁸⁾

VENDREDI 13 MARS

Salade d'endives ⁽³⁸⁾
 Poule au pot - Royal Bernard ⁽²⁶⁾
 sauce suprême et son riz
~~Meule de Savoie~~ ⁽⁷³⁾
 Purée de **pommes HVE** ⁽³⁸⁾
 Alternatif : Blanquette de légumes

MARDI

Saint Patrick

LUNDI 16 MARS

Salade de lentilles & ciboulette
 Roulé au fromage
 Haricots verts en persillade
 Brique de Vache ⁽⁴³⁾
 Compote à la banane

MARDI 17 MARS

Salade Napoli
 Petit **colin MSC** sauce au pesto
 Beignets de brocolis
 Yaourt nature
 Kiwi de chez Savajols ⁽²⁶⁾
 Alternatif : Haricots blancs

MERCREDI 18 MARS

Coleslaw
 Steak haché de chez Carrel ⁽³⁸⁾
 Gratin dauphinois traditionnel
 Petit suisse
 Meringue de chez Louvat ⁽³⁸⁾
 Alternatif : Tomate farcie végétale

JEUDI 19 MARS

Salade verte
 Couscous au poulet ⁽²⁶⁾
Semoule BIO
 Carré de l'Est
 Orange
 Alternatif : Couscous pois chiches

VENDREDI 20 MARS

Carottes râpées BIO ⁽²⁶⁾
Pâtes BIO de Peaugres ⁽⁰⁷⁾
 à la Carbonara - porc français
Yaourt BIO du Léoncel ⁽²⁶⁾
 Gobeaux de chocolat
 Alternatif : Pâtes - lentilles corail



Composante ne figurant pas sur le menu 4C. Celui-ci est valorisé par des produits BIO supplémentaires.

Ces menus sont validés par notre service diététique et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine France et/ou locale sous réserve d'approvisionnement. Les plats contiennent des allergènes majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.