



# Menu de la semaine

du 16 au 20 février 2026



	Lundi 16	Mardi 17 Nouvel An Lunaire	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
ENTREE	Chou blanc au sésame Dés de mimosa	Nems aux légumes	Potage à la courgette et au fromage fondu 	Salade de quinoa et boulgour 	Carottes râpées à la vinaigrette
PLAT	Dos de colin  sauce coco ou : Omelette nature	Émincé de bœuf aux oignons ou : Émincé de pois aux oignons	Pizza à la bolognaise végétale 	Rôti de porc  sauce moutarde à l'ancienne ou : Pavé de quinoa à la provençale	Tortellini tomate et mozzarella
GARNITURE	Rondelles de carottes	Riz basmati		Petits pois	
FROMAGE			Yaourt brassé pêche	Vache qui rit	Fromage blanc
DESSERT	Beignet au chocolat	Mangue	Orange	Banane	Coulis de framboises
PAIN	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
GOUTERS	Kiri Pain aux céréales	Baguette Compote de pommes Pâte à tartiner	Crème chocolat Gâteau au fromage blanc	Baguette Confitures assorties Lait au chocolat	Pomme Gâteau moelleux à l'abricot

Produit local Agriculture Biologique Aide UE à destination des écoles - Produits laitiers Aide UE à destination des écoles - Fruits

Préparé Maison Nouvelle Recette

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Origine des viandes de Boeuf, Veau et Agneau, Porc et Volaille: France.

La Caisse des Ecoles du 14e participe au programme « Lait et Fruits à l'école » de l'Union Européenne.

	Arachide	Produits laitiers	Fruits à coque	Ovo produits	Gluten	Poisson	Sésame	Soja	Moutarde	Lupin	Mollusques	Céleri	Sulfites	Crustacés
<b>16 février 2026</b>								<b>x</b>					<b>x</b>	
Chou blanc au sésame								<b>x</b>						
Dés de mimolette		<b>x</b>												
sauce coco		<b>x</b>												
Dos de colin						<b>x</b>								
Omelette nature				<b>x</b>										
Rondelles de carottes												<b>x</b>		
Beignet au chocolat			<b>x</b>	<b>x</b>	<b>x</b>			<b>x</b>						
Pain						<b>x</b>								
Pain aux céréales						<b>x</b>								
Kiri		<b>x</b>												
<b>17 février 2026</b>						<b>x</b>		<b>x</b>						
Nems aux légumes						<b>x</b>		<b>x</b>						
Émincé de bœuf aux oignons							<b>x</b>	<b>x</b>				<b>x</b>		
Émincé de pois aux oignons							<b>x</b>	<b>x</b>				<b>x</b>		
Riz basmati	<b>x</b>													
Mangue														
Pain						<b>x</b>								
Baguette						<b>x</b>								
Compote de pommes														
Pâte à tartiner			<b>x</b>											
<b>18 février 2026</b>		<b>x</b>										<b>x</b>		
Potage à la courgette et au fromage fondu		<b>x</b>												
Pizza à la bolognaise végétale		<b>x</b>				<b>x</b>						<b>x</b>		
Yaourt brassé pêche	<b>x</b>													
Orange														
Pain						<b>x</b>								
Gâteau au fromage blanc			<b>x</b>	<b>x</b>	<b>x</b>			<b>x</b>						
Crème chocolat	<b>x</b>													
<b>19 février 2026</b>						<b>x</b>		<b>x</b>					<b>x</b>	
Salade de quinoa et boulgour						<b>x</b>				<b>x</b>				<b>x</b>
sauce moutarde à l'ancienne		<b>x</b>				<b>x</b>				<b>x</b>			<b>x</b>	
Rôti de porc													<b>x</b>	
Pavé de quinoa à la provençale						<b>x</b>		<b>x</b>						
Petits pois													<b>x</b>	
Vache qui rit	<b>x</b>													
Banane														
Pain						<b>x</b>								
Baguette						<b>x</b>								
Lait au chocolat	<b>x</b>								<b>x</b>					
Confitures assorties														
<b>20 février 2026</b>		<b>x</b>		<b>x</b>								<b>x</b>		
Carottes râpées à la vinaigrette			<b>x</b>											
Tortellini tomate et mozzarella		<b>x</b>				<b>x</b>								
Fromage blanc	<b>x</b>													
Coulis de framboises														
Pain						<b>x</b>								
Gâteau moelleux à l'abricot			<b>x</b>	<b>x</b>	<b>x</b>			<b>x</b>						
Pomme														

Traces possibles des 14 allergènes et de leurs dérivés dans l'ensemble des plats du menu.