







































































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 mimolette	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

 Agriculture Biologique  Produit local  Label Rouge  Aide UE à destination des écoles - Produits laitiers  Aide UE à destination des écoles - Fruits
 Préparé Maison  Nouvelle Recette  Label MSC

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
16 février 2026														
Chou blanc au sésame							×						×	
Dés de mimolette		×												
sauce coco		×												
Dos de colin						×								
Omelette nature				×										
Rondelles de carottes													×	
Beignet au chocolat			×	×	×			×						
Pain					×									
Pain aux céréales					×									
Kiri		×												
17 février 2026														
Nems aux légumes					×			×						
Émincé de bœuf aux oignons						×		×					×	
Émincé de pois aux oignons						×		×					×	
Riz basmati		×												
Mangue														
Pain					×									
Baguette					×									
Compote de pommes														
Pâte à tartiner			×											
18 février 2026														
Potage à la courgette et au fromage fondu		×											×	
Pizza à la bolognaise végétale		×			×								×	
Yaourt brassé pêche		×												
Orange														
Pain					×									
Gâteau au fromage blanc			×	×	×			×						
Crème chocolat		×												
19 février 2026														
Salade de quinoa et boulgour					×				×				×	
sauce moutarde à l'ancienne		×			×				×				×	
Rôti de porc													×	
Pavé de quinoa à la provençale					×			×						
Petits pois													×	
Vache qui rit		×												
Banane														
Pain					×									
Baguette					×									
Lait au chocolat		×						×						
Confitures assorties														
20 février 2026														
Carottes râpées à la vinaigrette		×		×									×	
Tortellini tomate et mozarella		×			×									
Fromage blanc		×												
Coulis de framboises														
Pain					×									
Gâteau moelleux à l'abricot			×	×	×			×						
Pomme														

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