

Menus Bagnolet Février 2026

lundi, 2 février	mardi, 3 février	mercredi, 4 février	jeudi, 5 février	vendredi, 6 février
				Chandeleur
Salade verte vinaigrette	Salade de pâtes	/	Salade de chou rouge BIO LOCAL*	Salade iceberg aux croûtons vinaigrette
Emincé de blé et pois chiches aux poivrons	Poulet rôti LR sauce cajun ou Omelette nature	Emincé de boeuf BIO sauce moutarde ou Curry de pois chiches	Poisson meunière ou Nuggets de blé	Galette fromage béchamel
Pommes de terres et Brocolis	Petits pois carottes	Semoule BIO complète	Epinards à la crème	
Yaourt arômatisé BIO LOCAL	Babybel	Mimolette	Camembert BIO*	Fromage blanc BIO*
/	Fruit BIO*	Fruit	Riz au lait	Crêpe au chocolat

lundi, 9 février	mardi, 10 février	mercredi, 11 février	jeudi, 12 février	vendredi, 13 février
Houmous	Salade de haricots rouges et maïs	/	Endives vinaigrette	Carottes râpées BIO LOCALES*
Sauté de boeuf BIO au paprika ou Egréné de pois BIO au parika	Filet de poisson sauce curry ou Pané au fromage	Ecrasé de pommes de terre et de patates douces	Emincé de volaille sauce ou Bouchées végétales aux pois chiches sauce tomate	Quinoa gourmand BIO aux légumes grillés
Jeunes carottes	Chou fleur (petites fleurettes)	Salade verte vinaigrette	Riz BIO	Haricots plats
Carré de l'Est	Fromage fondu	Gouda	Yaourt nature BIO LOCAL*	Emmental BIO*
Fruit	Fruit BIO*	Mousse au chocolat	/	Purée de fruits BIO

lundi, 16 février	mardi, 17 février	mercredi, 18 février	jeudi, 19 février	vendredi, 20 février
/	Radis beurre	/	Choux blanc sauce soja	Taboulé
Sauté de volaille sauce champignons ou Omelette nature	Gnocchis sauce beurre échalote	Emincé de boeuf BIO aux haricots rouges BIO ou Haricots rouges sauce tomate	Nems aux légumes et sa sauce	Filet de poisson sauce crème citron ou Nuggets de blé
Duo haricots verts et flageolets	Brocolis BIO	Semoule BIO complète	Pâtes	Cordiale de légumes
Saint-nectaire AOP*	Cantal	Yaourt nature BIO LOCAL	Fromage fondu	Camembert BIO*
Fruit BIO*	Purée de fruits BIO	Fruit	Moelleux ananas coco	Fruit BIO*

lundi, 23 février	mardi, 24 février	mercredi, 25 février	jeudi, 26 février	vendredi, 27 février
Vacances scolaires				
Iceberg vinaigrette	Salade de maïs vinaigrette	/	Chou rouge BIO LOCAL	Betteraves BIO LOCALES
Mélange quinoa et boulgour BIO	Sauté de boeuf BIO provençale ou Blé doré aux amandes	Dhal de lentilles corail	Filet de poisson sauce dugleré ou Curry de légumes	Emincé de dinde LR crème ou Pané au fromage
Carottes BIO persillées	Haricots plats	Riz BIO	Pommes de terre aux épices	Epinards à la crème
Mimolette	Fromage blanc BIO	Emmental	Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Comté AOP
Liégeois	Fruit	Fruit BIO	/	Banane

lundi, 2 mars	mardi, 3 mars	mercredi, 4 mars	jeudi, 5 mars	vendredi, 6 mars
Vacances scolaires				
Salade verte vinaigrette	/	Salade de pommes de terre	Endives et dés de mimolette vinaigrette	/
Ecrasé de patate douce au colin ou Lasagnes de légumes	Lentilles BIO LOCALES à la tomate	Poulet rôti LR ou Picoussel	Emincé de boeuf BIO sauce moutarde ou Egrené végétal de pois BIO sauce moutarde	Légumes couscous et pois chiches BIO LOCAUX
	Pâtes BIO semi-complètes et emmental râpé	Ratatouille	Cordiale de légumes	Semoule BIO complète
Petit suisse nature BIO	Camembert	Yaourt aromatisé BIO LOCAL	Saint-nectaire AOP	Gouda
Mousse chocolat	Fruit	Fruit	Riz au lait	Fruit BIO

En bleu avec * : Aide de l'Union européenne à destination des écoles
(Programme lait et fruits à l'école)