

Menus JANVIER FEVRIER 2026

École Sainte-Marie

		Repas végétarien	Epiphanie		
		lundi 05 janvier	mardi 06 janvier	jeudi 08 janvier	vendredi 09 janvier
CREPE AU FROMAGE		CHIFFONNADE D'ICEBERG & CROUTONS		VELOUTE DE POTIRON	SALADE DE RIZ MAÏS ET CIBOULETTE
CORDON BLEU		CHILI SIN CARNE (POIS BIO)		FILET DE MERLU SAUCE CITRON	SAUTE DE PORC LOCAL A LA MOUTARDE
PETITS POIS AUX OIGNONS		RIZ PILAF		FONDUE DE POIREAUX A LA CREME	SEMOULE BIO
COQUILLETTES HVE		HARICOTS VERTS A L'AIL		MOUSSELLINE DE POMMES DE TERRE	GRATIN DE CHOU FLEUR
FROMAGE/LAITAGE		FROMAGE À LA COUPE		FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
FRUIT DE SAISON		FROMAGE BLANC AUX FRUITS		GALETTE DES ROIS	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus JANVIER FEVRIER 2026

École Sainte-Marie

Repas végétarien			
lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
ÉMINCÉ DE CHOU BLANC VINAIGRETTE	VELOUTÉ ST GERMAIN	SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS	SALADE DE PÂTES À LA FETA ET BASILIC
ROTI DE DINDE SAUCE POULETTE	CURRY DE POIS CHICHES	OMELETTE NATURE	MARMITE DE COLIN MSC AUX PETITS LEGUMES
POTATOES AU PAPRIKA	RIZ CRÉOLE	PETITS POIS AU JUS	CAROTTES GLACÉES
CÉLERI BRAISÉ	POTIMARRON RÔTI	BOULGOUR BIO PARFUMÉ	POMMES DE TERRE GRENAILLES
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
YAOURT LOCAL AUX FRUITS	TARTE AUX POIRES BOURDALOUE	FRUIT DE SAISON	CRÉME DESSERT

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus JANVIER FEVRIER 2026

École Sainte-Marie

Repas végétarien				
lundi 19 janvier		mardi 20 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
SALADE VERTE AUX CROUTONS		CAROTTES RÂPÉES À LA MENTHE	ROSETTE ET CORNICHON	SALADE DE RIZ AU SURIMI
SAUCE FROMAGÈRE		SAUTÉ DE BOEUF LOCAL A L'INDIENNE	CHIPOLATAS AUX HERBES	FILET DE POISSON FAÇON TAJINE
PENNES HVE + RÂPÉ		SEMOULE HVE		COQUILLETTES HVE
PETITS POIS AU JUS		FONDUE D'ÉPINARDS	HARICOTS VERTS À L'AIL	POMMES VAPEUR
FROMAGE/LAITAGE		FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
CREME VANILLE		FRUIT DE SAISON	PATISSERIE DU CHEF	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus JANVIER FEVRIER 2026

École Sainte-Marie

Repas végétarien			
lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
MACEDOINE DE LEGUMES A LA MAYONNAISE	DUO CAROTTES ET CÉLERI RAPEES VINAIGRETTE	VELOUTE DE BUTTERNUT	SAUCISSON A L'AIL
BOULETTE AU BOEUF SAUCE ORIENTALE	PANÉ FROMAGER	FILET DE POISSON SAUCE TARTARE	SAUTE DE POULET LOCAL À LA CATALANE
SEMOULE HVE 	TORTIS HVE 	BROCOLIS PERSILLÉS	PURÉE DE POMMES DE TERRE
NAVETS GLACÉS	CHOU-FLEUR GRATINÉ	COQUILLETTES HVE 	CAROTTES BRAISEES
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE	GATEAU DU CHEF	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus JANVIER FEVRIER 2026

École Sainte-Marie

 Chandeleur et Repas végétarien			
lundi 02 février	mardi 03 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février
SALADE DE POMME DE TERRE FACON GRAND-MERE (OIGNON ROUGE, PERSIL)	CAROTTES RAPÉES AUX VINAIGRE BALSAMIQUE	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	EMINCÉ DE CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC
FALAFELS SAUCE TOMATE	TARTIFLETTE	FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉ	BOURGUIGNON (BOEUF LOCAL) 
RIZ	SALADE VERTE	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME	POMMES GRENAILLES
BROCOLI A L'AIL		PURÉE DE PATATES DOUCES	PETITS POIS À LA FRANÇAISE
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
CREPE AU SUCRE	FRUIT DE SAISON	PÂTISSERIE DU CHEF	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus JANVIER FEVRIER 2026

École Sainte-Marie

				Repas végétarien	
lundi 09 février	mardi 10 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février		
POTAGE AUX LEGUMES	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS	TARTINE A LA MOUSSE DE POIS CASSÉS AU FROMAGE BLANC ET CITRON	OEUF DUR MAYONNAISE		
CUISSE DE POULET AU JUS	SAUCISSES LOCALES AUX HERBES	QUICHE AU FROMAGE	SAUCE CARBONARA AU SAUMON		
SEMOULE HVE	GRATIN DAUPHINOIS	HARICOTS VERTS SAUTÉS	POÊLÉE DE LÉGUMES HIVERNaux		
CHOU-FLEUR ROTI AU PAPRIKA	CAROTTES FAÇON VICHY		TORTIS HVE		
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE		
FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT	BEIGNETS AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS		

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus JANVIER FEVRIER 2026

École Sainte-Marie

Repas végétarien	Mardi-Gras		
lundi 16 février	mardi 17 février	jeudi 19 février	vendredi 20 février
SALADE COLESLAW AUX POMMES	CRUDITÉS EN SALADE	PATE DE CAMPAGNE CORNICHON	
LASAGNE AUX LÉGUMES	SAUTE DE BOEUF LOCAL A LA MOUTARDE	POTATOES BURGER	
SALADE VERTE VINAIGRETTE	PENNE HVE	CAROTTES BRAISÉES	
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	
FRUIT DE SAISON	BEIGNET	SALADE DE FRUITS	



Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.