



**ÉCOLE
ALSACIENNE**

**MENU DU 02 AU 06 FEVRIER 2026
PRIMAIRE/COLLEGE/LYCEE**

elior
L'appétit du mieux

Légende des menus :
Plat végétarien

Spécialité du chef

**Viande bovine
d'origine française**

**Issu de la pêche
durable**

Race à viande

Agriculture biologique

Provenance locale

**AOC (Appellation
d'origine contrôlée)**

**Issus de filières
éco-responsables**

LUNDI 02 FEVRIER

MARDI 03 FEVRIER

MERCREDI 04 FEVRIER

JEUDI 05 FEVRIER

VENDREDI 06 FEVRIER

Hors-d'œuvre

Potage de légumes verts

Crêpe jambon fromage

Houmous de Petit pois

Légumes de saison marinés

Soupe miso



Poireaux vinaigrette

Salade verte roulade de volaille

Endives aux pommes

Rillettes de saumon

Salade d'épeautre

Spécialité du chef

**Viande bovine
d'origine française**

**Issu de la pêche
durable**

Race à viande

Agriculture biologique

Provenance locale

**AOC (Appellation
d'origine contrôlée)**

**Issus de filières
éco-responsables**

Plats principaux

Tortis à la Francfort

Gigot d'agneau rôti aux amandes

Galopin de veau grillé

Caghuse picarde

Gnocchis à la napolitaine

Cœur de merlu

Colin pané

Colombo de poisson

Saumonette sauce citron

Quenelles Bio à la lyonnaise

Clafoutis aux légumes et chèvre

Fondant de courgette



Feuilleté aux fromages



Tajine de légumes aux épices semoule



Spécialité du chef

**Viande bovine
d'origine française**

**Issu de la pêche
durable**

Race à viande

Agriculture biologique

Provenance locale

**AOC (Appellation
d'origine contrôlée)**

**Issus de filières
éco-responsables**

Légumes

Boulgour pilaf

Pommes de terre

Riz

Blé pilaf

Lentilles

Spécialité du chef

**Viande bovine
d'origine française**

**Issu de la pêche
durable**

Race à viande

Agriculture biologique

Provenance locale

**AOC (Appellation
d'origine contrôlée)**

**Issus de filières
éco-responsables**

Fromages et laitages

Assortiment fromages laitages

Spécialité du chef

**Viande bovine
d'origine française**

**Issu de la pêche
durable**

Race à viande

Agriculture biologique

Provenance locale

**AOC (Appellation
d'origine contrôlée)**

Dessert

Yaourt brassé aux fruits bio

Crêpe pommes fourrées

Biscuit roulé pomme Tatin

Gaufre sauce chocolat

Mousse chocolat au lait

Compote pommes bananes

Crumble pommes framboises amandes

Poire et fondue chocolat

Tapioca coco

Crème aux mangues

Corbeille de fruits

Pain

Pain

Pain

Pain

Pain



**ÉCOLE
ALSACIENNE**

**MENU DU 02 AU 06 FEVRIER 2026
MATERNELLE**

elior
L'appétit du mieux

LUNDI 02 FEVRIER	MARDI 03 FEVRIER	MERCREDI 04 FEVRIER	JEUDI 05 FEVRIER	VENDREDI 05 FEVRIER
Hors-d'œuvre				

Potage de légumes verts

Friand fromages

Rillettes de saumon

Soupe miso

Légende des menus :
 Plat végétarien

Spécialité du chef

Viande bovine d'origine française

Issu de la pêche durable

Race à viande

BIO Agriculture biologique

Provenance locale

AOC (Appellation d'origine contrôlée)

Issus de filières éco-responsables

Plats principaux			
-------------------------	--	--	--

Tortis forestière aux champignons et au volaille

Beignet de colin

Caghuse picarde (PORC)

Cappelletti aux cinq fromages

JOUR VÉGÉTARIEN

Repas à Thème

Légumes			
----------------	--	--	--

Poêlée de légumes

Pommes de terre

Blé pilaf

Celéri braise

Navets et carottes

Epinards béchamel

viande de porc d'origine française

viande de volaille d'origine française

viande de veau d'origine française

Fromages et laitages			
-----------------------------	--	--	--

Assortiment fromages laitages

Assortiment fromages laitages

Assortiment fromages laitages

Assortiment fromages laitages

Dessert			
----------------	--	--	--

Yaourt brassé aux fruits bio

Corbeille de fruits

Corbeille de fruits

Mousse chocolat au lait

Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
------	------	------	------	------