



**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
<b>Hors-d'œuvre</b>				
Potage de légumes verts 	Crêpe jambon fromage Salade verte roulade de volaille	Houmous de Petit pois Endives aux pommes	Légumes de saison marinés Rillettes de saumon	Soupe miso Salade d'épeautre
<b>Plats principaux</b>				
Tortis à la Francfort Cœur de merlu 	Gigot d'agneau rôti aux amandes Colin pané 	Galopin de veau grillé Colombo de poisson 	Caghuse picarde Saumonette sauce citron 	Gnocchis à la napolitaine Quenelles à la lyonnaise
Clafoutis aux légumes et chèvre 	Fondant de courgette	Feuilleté aux fromages	Tajine de légumes aux épices semoule	
<b>Légumes</b>				
Boulgour pilaf	Pommes de terre	Riz	Blé pilaf	Lentilles
Poêlée de légumes croquants	Navets et carottes	Haricots verts	Epinars béchamel	Carottes rôties
<b>Fromages et laitages</b>				
Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages
<b>Dessert</b>				
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	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

JOUR VEGETARIEN

**Repas à Thème**

viande de porc d'origine française

viande de volaille d'origine française

viande de veau d'origine française



ÉCOLE  
ALSACIENNE


MENU DU 02 AU 06 FEVRIER 2026  
MATERNELLE


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

 JOUR VEGETARIEN

Repas à Thème

 viande de porc d'origine  
française

 viande de volaille  
d'origine française

 viande de veau  
d'origine française

LUNDI 02 FEVRIER

MARDI 03 FEVRIER

MERCREDI 04 FEVRIER

JEUDI 05 FEVRIER

VENDREDI 05 FEVRIER

## Hors-d'œuvre

Potage de légumes verts

Friand fromages

saumon

Rillettes de

Soupe miso

## Plats principaux

Tortis forestière aux champignons et  
au volaille

Beignet de colin

Caghuse picarde ( PORC )

Cappelleti aux cinq fromages

## Légumes

Poêlée de légumes

Pommes de terre

Blé pilaf



Celeri braise

Navets et carottes

Epinards béchamel

## 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

