

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 6 Du 2 février au 6 février C6 S1	Poulet basquaise Riz créole de camargue IGP Camembert BIO Crêpe Pâte à tartiner SV: Filet de poisson blanc et sauce basquaise	Taboulé Paupiette de veau à la crème Champignons sautés Emmental BIO Fruit de saison BIO SV: Champignons à la crème	Croisillon emmental Saucisse fumée Potée de chou Fruit de saison BIO SP/SV: Œuf dur SP/SV: Potée de chou sans lardon G : Pain/Beurre/Banane	Menu végétarien Salade de pâtes Crousti fromage Méli-mélo d'haricots Flan au caramel BIO	Salade verte de saison Brandade de morue Gouda IGP Fruit de saison BIO
Semaine 7 Du 9 février au 13 février C6 S2	Coleslaw Raviolis au bœuf sauce tomate Emmental râpé Fromage blanc nature BIO Sucre proposé à part SV: Pâte à la sauce tomate	Menu à thème "Asie" <u>proposé par l'ALP Terres Blanches</u> Nems aux légumes Nouilles sautées au poulet Babybel Ananas frais SV: Nouilles sautées aux crevettes	Betteraves vinaigrette Veau marengo Blé au beurre Mont Lacaune Compote pomme SV: Sauce tomate G : Gâteau fourré chocolat/Yaourt à la vanille	Pâté de campagne Filet de poisson meunière MSC Gratin de butternut et pomme de terre au boursin Brie BIO Fruit de saison BIO SP/SV : Macédoine mayonnaise	Menu végétarien Potage Saint Germain s/viande Tarte de saison Tomme catalane AOP Crème vanille
Semaine 8 Du 16 février au 20 février C6 S3	Salade de riz Filet de colin MSC au basilic Poêlée de légumes Fromage blanc nature sucré Fruit de saison BIO	Carottes BIO râpées Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Compote pomme banane SV: Spaghettis à la sauce tomate	Rôti de bœuf BIO au jus Purée de pomme de terre Kiri Fruit de saison SV: Filet de poisson meunière et jus G : Pain/Chocolat/Compote BIO pomme	Menu à thème "Occitanie" <u>proposé par le conseil municipal des jeunes de Mireval</u> Salade verte de saison Cassoulet garni Haricots blancs à la tomate Tomme noire IGP Fruit de saison BIO SP: Poulet rôti SP/SV: Haricots blancs à la tomate sans lardons	Menu végétarien Salade de pois chiche Flan au brocolis Riz aux petits légumes Yaourt nature BIO Sucre proposé à part Langue de chat
Semaine 9 Du 23 février au 27 février Vacances scolaires C6 S4	Concombre sauce bulgare Hachi parmentier au bœuf Yaourt nature sucré Fruit de saison BIO SV: Hachi parmentier aux lentilles G : Pain/Six de Savoie/Fruit	Menu végétarien Salade de pâtes et dés de féta Omelette maison Epinards BIO à la crème Madeleine G : Palmier/Fromage blanc vanille/Compote BIO abricot	Quiche Lorraine Cordon bleu de dinde Haricot vert sautés Brie Fruit de saison BIO SP/SV: Pizza G : Pain/Confiture/Yaourt nature sucré	Salade verte de saison Couscous au mouton BIO Semoule Emmental Compote de fruit SV: Couscous aux légumes G : Palmier/Yaourt BIO nature/Compote BIO pomme fraise cassis	Filet de hoki MSC sauce safranée Risotto de poireaux yaourt vanille BIO Fruit de saison G : Pain/Chavrou/Fruit

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée



produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements

Menus du 2 février au 27 février 2026
Menu Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide, fruit à coque, sésame, lupin

Contact
04 67 43 47 69

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 6 Du 2 février au 6 février C6 S1	Poulet basquaise Riz créole de camargue IGP Camembert BIO 🥐 Gâteau fourré chocolat	Taboulé Paupiette de veau à la crème Champignons sautés Emmental BIO 🥐 Fruit de saison BIO 🍎	Friand au fromage Saucisse fumée Potée de chou Fruit de saison	Menu végétarien Salade de pâtes (plat) Méli-mélo d'haricots Six de Savoie Flan au caramel BIO	Salade verte de saison Steak haché bœuf Purée de pomme de terre Gouga IGP 🥐 Fruit de saison BIO 🍎
			SP VERT : Poulet rôti		
Semaine 7 Du 9 février au 13 février C6 S2	Macédoine vinaigrette Pamplemousse et sucre Raviolis (frais) au bœuf sauce tomate Emmental râpé Fromage blanc BIO nature 🥐 Sucre proposé à part	Menu à thème "Asie" proposé par l'ALP Terres Blanches Nems aux légumes Nouilles sautées au poulet Babybel Ananas au sirop ou beignet pommes	Betteraves vinaigrette Veau marengo Blé au beurre Mont Lacauane Compote BIO pomme	Pâté de campagne Steak Haché de bœuf Gratin de butternut et pomme de terre au boursin Brie BIO 🥐 Fruit de saison BIO 🍎	Menu végétarien Potage Saint Germain s/viande Pizza Plat Tomme catalane AOP 🥐 Crème vanille
Semaine 8 Du 16 février au 20 février C6 S3	Salade de riz Steak haché de bœuf Poêlée de légumes Fromage blanc nature sucré Fruit de saison BIO 🍎	Carottes BIO râpées 🍎 Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Compote pomme banane	Rôti de bœuf BIO au jus Purée de pomme de terre Kiri Fruit de saison	Menu à thème "Occitanie" proposé par le conseil municipal des jeunes de Mireval Salade verte de saison Cassoulet garni Haricots blancs à la tomate Tomme noire IGP 🥐 Fruit de saison BIO 🍎	Salade de pois chiche Poulet rôti LR Riz aux petits légumes Yaourt nature BIO 🥐 Sucre proposé à part Langue de chat
Semaine 9 Du 23 février au 27 février Vacances scolaires C6 S4	concombre sauce bulgare Hachi parmentier au bœuf Yaourt nature sucré Fruit de saison BIO 🍎 G : Pain/Six de Savoie/Fruit	Menu végétarien Salade de pâtes et dés de féta Steak haché de bœuf Epinards BIO à la crème Madeleine coquille G : Palmier/Fromage blanc vanille/Compote BIO abricot	Pizza Cordon bleu de dinde Haricot vert sautés Brique de maubert Fruit de saison	Salade verte de saison Couscous au mouton BIO Sémoule Emmental Compote de fruit G : Palmier/Yaourt BIO nature/ Compote BIO pomme fraise cassis	Paupiette de veau Risotto de poireaux ss viande yaourt vanille BIO Fruit de saison G : Pain/Chavrou/Fruit

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée



produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements