















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

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	Jeu	Vendredi
Semaine 6  Du 2 février au 6 février   C6 S1	Poulet basquaise Riz créole de camargue <b>IGP</b> 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  SP VERT : Poulet rôti	<u>Menu végétarien</u> 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 <b>IGP</b>  Fruit de saison BIO 
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	<u>Menu à thème "Asie"</u> <u>proposé par l'ALP Terres Blanches</u> Nems aux légumes Nouilles sautées au poulet Babybel Ananas au sirop ou beignet pommes	Betteraves vinaigrette Veau marengo Blé au buerre Mont Lacune 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 	<u>Menu végétarien</u> Potage Saint Germain s/viande Pizza Plat Tomme catalane <b>AOP</b>  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	<u>Menu à thème "Occitanie"</u> <u>proposé par le conseil municipal des</u> <u>jeunes de Mireval</u> Salade verte de saison Cassoulet garni Haricots blancs à la tomate Tomme noire <b>IGP</b>  Fruit de saison BIO 	Salade de pois chiche Poulet rôti <b>LR</b> 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  <b>G : Pain/Six de Savoie/Fruit</b>	<u>Menu végétarien</u> Salade de pâtes et dés de fêta Steak haché de bœuf Epinards BIO à la crème Madeleine coquille  <b>G : Palmier/Fromage blanc vanille/Compote BIO abricot</b>	Pizza Cordon bleu de dinde Haricot vert sautés Brique de maubert Fruit de saison BIO  <b>G : Pain/Confiture/ Yaourt nature sucré</b>	Salade verte de saison Couscous au mouton BIO Semoule Emmental Compote de fruit  <b>G : Palmier/Yaourt BIO nature/ Compote BIO pomme fraise cassis</b>	Paupiette de veau Risotto de poireaux ss viande yaourt vanille BIO Fruit de saison  <b>G : Pain/Chavrou/Fruit</b>

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**