

MENUS FÉVRIER 2026

Ville de Quetigny



LUNDI

Du 02 au 06 février

Chandeleur

- Batavia (sauce vinaigrette maison)
- Filet de hoky (sauce dugléré)
- Blé aux petits légumes
- Crêpe et confiture



MARDI

- Omelette nature
- Pomme de terre vapeur
- Fromage blanc et sucre
- Kiwi



MERCREDI

- Cake aux légumes d'hiver et brebis
- Sauté de veau (sauce marengo)
- Brocoli fleurette
- Pavé d'Affinois
- Pomme



JEUDI

- Carottes râpées
- Aiguillette de poulet (sauce paprika)
- Poêlée de légumes aux mini-pennes
- Cubes de pêches



EGalim

- Céleri rémoulade
- Dahl de lentilles corail
- Riz pilaf
- Yaourt à la grecque et sucre de canne



VENDREDI

Du 09 au 13 février

Du 16 au 20 février

Du 23 au 27 février

EGalim

- Choux rouges
- Paleron de bœuf braisé au jus
- Purée de carottes
- Yaourt de brebis et sucre de canne



- Batavia (sauce vinaigre balsamique)
- Tortellini au gruyère (sauce tomate)
- Saint Paulin
- Compote de pomme / abricot



- Macédoine
- Filet de colin (sauce normande)
- Gratin dauphinois
- Bûche du Pilat
- Poire



Mardi gras

- Légumes d'hiver façon couscous
- Semoule
- Cantal jeune
- Orange



Nouvel an chinois

- Choux rouges et carottes
- Roti de porc (sauce dijonnaise) ou œufs Dubarry
- Choux fleur fleurette persillé
- Faisselle et sucre de canne



- Betteraves rouges et dés de féta
- Sauté de porc (sauce curry) ou sauté végétal
- Pomme noisette
- Clémentine

- Taboulé (semoule, céleri et carottes)
- Blanc de poulet mariné à la moutarde
- Salsifis à la provençale
- Kiwi



- Œufs pochés (sauce crème)
- Trio de légumes
- Petit Nova aromatisé
- Poire



- Choux rouges
- Sauté d'agneau (sauce provençale)
- Pomme de terre boulangère
- Camembert
- Mélange de fruits au jus de raisin



EGalim

- Carottes râpées
- Haricots blancs à la tomate
- Spaghettis et fromage râpé
- Yaourt au lait entier et sucre de canne



- Filet de poisson blanc meunière
- Petit pois
- Comté
- Crème caramel à la fleur de sel



LOCAL



BIO



EGALIM

AUTRES LABELS EGALIM (Pêche Durable, AOC, AOP, Label Rouge et Commerce Equitable)

* Pour votre information, nos menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

MENUS FÉVRIER 2026

Ville de Quetigny

Alternatif



Du 02 au 06 février

Chandeleur

LUNDI

- Batavia (sauce vinaigrette maison)
- Filet de hoky (sauce dugléré)
- Blé aux petits légumes
- Crêpe et confiture



MARDI

- Omelette nature
- Pomme de terre vapeur
- Fromage blanc et sucre
- Kiwi



MERCREDI

- Cake aux légumes d'hiver et brebis
- Filet de poisson meunière
- Brocoli fleurette
- Pavé d'Affinois
- Pomme



JEUDI

- Carottes râpées
- Pois chiche
- Poêlée de légumes aux mini-pennes
- Cubes de pêches

EGalim



VENDREDI

- Céleri rémoulade
- Dahl de lentilles corail
- Riz pilaf
- Yaourt à la grecque et sucre de canne



Du 09 au 13 février

EGalim

MARDI

- Choux rouges
- Omelette nature
- Purée de carottes
- Yaourt de brebis et sucre de canne



MERCREDI

- Batavia (sauce vinaigre balsamique)
- Tortellini au gruyère (sauce tomate)
- Saint Paulin
- Compote de pomme / abricot



MERCREDI

- Macédoine
- Filet de colin (sauce normande)
- Gratin dauphinois
- Bûche du Pilat
- Poire



JEUDI

- Légumes d'hiver façon couscous
- Semoule
- Cantal jeune
- Orange



VENDREDI

- Choux rouges et carottes
- Œufs Dubarry
- Choux fleur fleurette persillé
- Faisselle et sucre de canne



Du 16 au 20 février

EGalim

MARDI

- Chili aux haricots rouges et légumes
- Riz pilaf
- Saint Albray
- Pomme



MERCREDI

- Choux blancs
- Dos de lieu (sauce badiane)
- Haricots verts persillés
- Bugnes



MERCREDI

- Bouillon de légumes aux vermicelles
- Nems aux légumes
- Poêlée chinoise
- Fromage blanc
- Pavé coco cacao



JEUDI

- Betteraves rouges et dés de féta
- Sauté végétal (Sauce curry)
- Pomme noisette
- Clémentine



VENDREDI

- Céleri rémoulade
- Céréales méditerranéennes
- Carottes persillées
- Yaourt brassé à la fraise sur lit de cassis



Du 23 au 27 février

EGalim

MARDI

- Taboulé (semoule, céleri et carottes)
- Emincé végétal
- Salsifis à la provençale
- Kiwi



MERCREDI

- Œufs pochés (sauce crème)
- Trio de légumes
- Petit Nova aromatisé
- Poire



MERCREDI

- Choux rouges
- Pois chiche à la tomate
- Pomme de terre boulangère
- Camembert
- Mélange de fruits au jus de raisin



JEUDI

- Carottes râpées
- Haricots blancs à la tomate
- Spaghettis et fromage râpé
- Yaourt au lait entier et sucre de canne



VENDREDI

- Filet de poisson blanc meunière
- Petit pois
- Comté
- Crème caramel à la fleur de sel



LOCAL



BIO



EGALIM

AUTRES LABELS EGALIM (Pêche Durable, AOC, AOP, Label Rouge et Commerce Equitable)

* Pour votre information, nos menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

février-26

P = présence / T= trace

														
--	---	---	--	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

LUNDI 2

Batavia BIO sauce vinaigrette maison

T				T		P		T						T
---	--	--	--	---	--	---	--	---	--	--	--	--	--	---

Carottes râpées

T				P		P		T						T
---	--	--	--	---	--	---	--	---	--	--	--	--	--	---

Filet de hoki MSC sauce dugléré

	P													P
--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

Blé BIO aux petits légumes BIO LOC

P								T		T				
---	--	--	--	--	--	--	--	---	--	---	--	--	--	--

x

Edam BIO

			P											P
--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

Crêpe et confiture

			P											P
--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

MARDI 3

Betteraves rouges

T				P		P		T						T
---	--	--	--	---	--	---	--	---	--	--	--	--	--	---

x

Omelette nature BIO

				P										P
--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

x

Fromage blanc BIO LOC et sucre

														P
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

Kiwi BIO

ABSENCE ALLERGENES

Mercredi 4

Cake aux légumes d'hiver BIO LOC et brebis

P				P		T		T						
---	--	--	--	---	--	---	--	---	--	--	--	--	--	--

Sauté de veau AOP LOC sauce marengo

T	T	T	P				T	T		P			T
---	---	---	---	--	--	--	---	---	--	---	--	--	---

Brocolis fleurette

ABSENCE ALLERGENES

Filet de poisson meuniere MSC

T	P	T	T				T	T			T		T
---	---	---	---	--	--	--	---	---	--	--	---	--	---

Pavé d'Affinois®

														P
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

Pomme LOC

ABSENCE ALLERGENES

Jeudi 5

Carottes râpées BIO LOC

T				P		P		T						T
---	--	--	--	---	--	---	--	---	--	--	--	--	--	---

Choux blancs émincé

T				P		P		T						T
---	--	--	--	---	--	---	--	---	--	--	--	--	--	---

Aiguillette de poulet LR sauce paprika

P	T	T	P				T	T		P			T
---	---	---	---	--	--	--	---	---	--	---	--	--	---

Pois chiche

ABSENCE ALLERGENES

Six de Savoie®

														P
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

Cubes de pêches

ABSENCE ALLERGENES

Vendredi 6

Céleri rémoulade BIO LOC

T				P		P		T						T
---	--	--	--	---	--	---	--	---	--	--	--	--	--	---

Betteraves rouges aillées

T				P		P		T						T
---	--	--	--	---	--	---	--	---	--	--	--	--	--	---

Dahl de lentilles corail

T														
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

x

Yaourt à la Grecque sucre de canne BIO EQUIT

														P
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

Liégeois chocolat

								T						P
--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	---

février-26

P = présence / T= trace



LUNDI 9

Choux rouges BIO LOC	T			P		P		T					T
X													
Paleron de bœuf LOC braisé au jus	T			T		T		T		T		T	
Purée de carottes BIO LOC												P	
Omelette nature				P								P	
Yaourt de brebis BIO sucre de canne BIO EQUIT												P	
Banane													

ABSENCE ALLERGENES

MARDI 10

Batavia BIO sauce vinaigre balsamique	T			T		P		T	P				T
X													
Tortellini au gruyère AOP sauce tomate	P			P		T		T				P	
O													
x												P	
Saint Paulin BIO													
Compote pomme abricot HVE													

ABSENCE ALLERGENES

MERCREDI 11

Macédoine BIO LOC	T			P		P		T					T
Filet de colin MSC sauce normande	T	P	T	T			T	T		T		T	
Gratin Dauphinois BIO LOC													
x													
Bûche du Pilat												P	
Poire LOC													

ABSENCE ALLERGENES

JEUDI 12

Salade lentilles et maïs	T			P		P		T					T
X													
Légumes d'hiver BIO LOC façon couscous											T		
Semoule BIO	P							T					
x													
Cantal jeune AOP												P	
Orange													

ABSENCE ALLERGENES

VENDREDI 13

Choux rouges et carottes BIO LOC	T			P		P		T					T
X													
Roti de porc BBC sauce Dijonnaise ou œufs Dubarry	T			T		T		T		T		T	
Œufs Dubarry	T			T								P	
Chou fleur fleurette persillé													
Faisselle et sucre de canne BIO EQUIT								T				P	
Carrot cake (carottes BIO LOC)	P			P						T	P	T	

février-26

P = présence / T= trace

	Gélatine	Poissons	Crustacés	Oeufs	Arachides	Moutarde	Mollusques	Soyas	Sulfites	Sésame	Céleri	Lupins	Érable	Fruits à coque
--	----------	----------	-----------	-------	-----------	----------	------------	-------	----------	--------	--------	--------	--------	----------------

LUNDI 16

Salade de pomme de terre à l'échalote	T			P		P		T						T
X														
Chili aux haricots rouges et légumes BIO LOC										ABSENCE ALLERGENES				
Riz BIO pilaf										ABSENCE ALLERGENES				
X														
Saint Albray®													P	
Pomme LOC										ABSENCE ALLERGENES				

MARDI 17

Choux blancs BIO LOC	T			P		P		T						T
X														
Dos de lieu MSC sauce badiane	T	P	T	T				T	T			T		T
Haricots verts BIO persillés										ABSENCE ALLERGENES				
X														
Yaourt vanille au lait entier BIO LOC													P	
Bugnes LOC	P			P				T				T	P	T

MERCREDI 18

Bouillon de légumes aux vermicelles	T			T								P		T
Nems aux légumes	P							T			P			
Poêlée chinoise											T			
X														
Fromage blanc												P		
Pavé coco cacao	P			P				T				P	T	

JEUDI 19

Betteraves rouges BIO et dés de féta	P			P		P		T					P	
X														
Sauté de porc IGP (ou sauté végétal) sauce curry	T			T		T		T			T		T	
Pomme noisette	T			T					P		T		P	
Sauté végétal sauce curry	P							P				T		T
Tomme blanche												P		
Clémentine BIO										ABSENCE ALLERGENES				

VENDREDI 20

Céleri rémoulade BIO LOC	T			P		P		T					T	
X														
Paleron de bœuf LOC sauce flamande	T			T		T		T			T		T	
Carottes bio LOC persillées										ABSENCE ALLERGENES				
Céréales méditerranéennes	P					T		T		T	T	T	T	T
Yaourt brassé fraise sur lit de cassis BIO LOC												P		
Purée de poires										ABSENCE ALLERGENES				

février-26

P = présence / T= trace

Gélatine	Poissons	Crustacés	Oeufs	Arachides	Moutarde	Mollusques	Soyas	Sulfites	Sésame	Céleri	Légumes	Lait	Fruits à coque
----------	----------	-----------	-------	-----------	----------	------------	-------	----------	--------	--------	---------	------	----------------

LUNDI 23

Taboulé (semoule BIO, céleri et carottes BIO LOC)	P							T		P			
Salade de pomme de terre	T			P		P		T				T	
Blanc de poulet BBC mariné à la moutarde	P	T	T	P		P	T	T		P		T	
Salsifis à la provençale													
Emincé végétal	P							P				T	T
Chanteneige®												P	
Kiwi													

ABSENCE ALLERGENES

MARDI 24

Terrine de légumes	T	T	T	P		T	T	T	T	P		T	T
X													
Œufs pochés sauce crème													
Trio de légumes BIO													
x													
Petit Nova® aromatisé BIO												P	
Poire LOC													

ABSENCE ALLERGENES

MERCREDI 25

Choux rouges BIO LOC	T			P		P		T					T
x													
Sauté d'agneau LOC sauce provençale	T			T		T		T		T		T	T
Pomme de terre boulangères BIO													
Pois chiche à la tomate													
Camembert BIO												P	
Mélange de fruits au jus de raisin													

ABSENCE ALLERGENES

JEUDI 26

Carottes râpées BIO LOC	T			P		P		T					T
Betteraves rouges	T			P		P		T					T
Spaghettis BIO et fromage râpé	P			P								P	
x													
Yaourt au lait entier BIO LOC sucre de canne BIO EQUIT												P	

Pomme

ABSENCE ALLERGENES

VENDREDI 27

Batavia BIO sauce vinaigre balsamique et croûtons	T			T		P		T	P				T
Poireaux vinaigrette													
Filet de poisson blanc MSC meunière	P	P		T			T	T		T		T	
Petits pois BIO													
Comté AOP												P	
Crème caramel fleur de sel BIO LOC												P	

ABSENCE ALLERGENES