

LUNDI

09/02

ENTREES

Chou coleslaw **BIO**

Chou et carotte râpée, fromage blanc, mayonnaise



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Pommes noisette

LAITAGES

Brie a couper



DESSERTS

Flan vanille



Menu Vegetarien

10/02

ENTREES

Salade de riz **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulés au fromage

+ salade

LAITAGES

Petit Suisse aux Fruits



DESSERTS

Fruit



MERCREDI

11/02

ENTREES



Carottes râpées **BIO**



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Purée

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Yaourt aromatisé



JEUDI

12/02

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Chou fleur **BIO** béchamel

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES



DESSERTS

Compote

Barre bretonne

VENDREDI

13/02

ENTREES

*Mortadelle *

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nouvelle recette

Pates au poisson

Pates, saumon et poisson blanc, crème



LAITAGES

Samos



DESSERTS

Yaourt sucré **BIO**



Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde. En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

LEGENDE



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification environnementale niveau 2



Origine France



Haute valeur environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 08/2026

LUNDI

16/02

ENTREES

Salade triolo **BIO**

Chou blanc, chou rouge, cèleri râpé,
vinaigrette



PRODUIT
DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

*Chipolatas *

Lentilles maison

LAITAGES

Camembert à
couper



DESSERTS

**Mousse au
chocolat**



Menu Végétarien

17/02

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortelinnis ricotta épinards
BIO



LAITAGES

Mimolette



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

18/02

ENTREES

Salade corail

Surimi, pdt, macédoine, mayonnaise



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Épinards crème



LAITAGES

Emmental



DESSERTS

Yaourt sucré **BIO**



JEUDI

19/02

ENTREES

Salade de pâtes **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Brocolis crème



LAITAGES

Petits suisses
aux fruits



DESSERTS

Compote



VENDREDI

20/02

ENTREES

Salade verte croutons

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tomate farcie

Riz **BIO**



LAITAGES

Vache picon



DESSERTS

Muffin pépites
de chocolat

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France



Haute valeur
environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.