

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 07/2026

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 à couper



DESSERTS

Flan vanille



Menu Végétarien

10/02

ENTREES

Salade de riz BIO



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Roulés au fromage

+ salade



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.

\* : plat avec viande porcine

## LEGENDE



Viande Bovine  
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification  
environnementale  
niveau 2



Origine  
France



Haute valeur  
environnementale

   		<h1>LE MENU DE LA SEMAINE</h1> <p>5 composants - 1 BIO - se 08/2026</p>							
LUNDI 16/02	ENTREES	Menu Végétarien 17/02	ENTREES	MERCREDI 18/02	ENTREES	JEUDI 19/02	ENTREES	VENDREDI 20/02	ENTREES
Salade triolo BIO Chou blanc, chou rouge, céleri râpé, vinaigrette 		Potage		Salade corail Surimi, pdt, macédoine, mayonnaise		Salade de pates BIO 		Salade verte croutons	
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS		PLATS & ACCOMPAGNEMENTS		PLATS & ACCOMPAGNEMENTS		PLATS & ACCOMPAGNEMENTS		PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	
*Chipolatas *		Tortellinis ricotta épinards BIO 		Cordon bleu		Calamars romaine		Tomate farcie	
Lentilles maison 		Épinards crème		Épinards crème 		Brocolis crème		Riz BIO 	
LAITAGES		Mimolette		Emmental		Petits suisses aux fruits		Vache picon 	
Camembert à couper 				Yaourt sucré BIO 		Compote 		DESSERTS	
DESSERTS		Fruit						Muffin pépites de chocolat 	
Mousse au 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 assaissements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.