

MENUS RESTAURATION SCOLAIRE DU LUNDI 2 AU VENDREDI 6 FÉVRIER 2026

LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
	CONCOMBRE A LA CREME FROMAGERE     			
CORDON BLEU DE DINDE    	TORTILLA 	SAUTE DE BOEUF    	TOMATES FARCIES VEGE    	SAUCISSE STRASBOURG
CORDON BLEU VEGE      		BOULETTES VEGE SAUCE TOMATE     		GALETTE DE HARICOTS ROUGES        
CAROTTES VICHY BIO       	SALADE ICEBERG   	COQUILLETES     	RIZ 	PUREE DE LEGUMES  
CREPE AU SUCRE DE CANNE    	BANANE 	CLEMENTINE 	YAOURT AUX FRUITS  	EMMENTAL  
MOUSSE AU CHOCOLAT  		GOUDA 	KIWI 	COMPOTE POMME-POIRE
		PAIN     		
POMME 	PALET BRETON     	CROISSANT     	CREPE AU SUCRE DE CANNE    	BATON CHOCOLAT    
PAIN AU LAIT       	YAOURT NATURE SUCRE  	LAIT  	JUS DE POMME DE BRETAGNE 	PAIN     
 Poissons	 Céleri	 Céréales contenant du gluten	 Lait	 Oeufs
 Soja	 Fruits à coque	 Graines de sésame	 Anhydride sulfureux et sulfites	 Moutarde
 Lupin	 Crustacés	 Arachides	 Mollusques	
		Substitution	Menu VEGE	Collation accueil soir

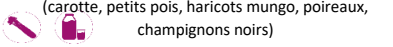
MENUS RESTAURATION SCOLAIRE DU LUNDI 9 AU VENDREDI 13 FÉVRIER 2026

LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
		BETTERAVES 	SAUCISSON BEURRE 	MAQUEREUX A LA TOMATE
			SALADE DE TOMATES	
JAMBON BRAISE	LASAGNE PESTO GRANA PADANO	EMINCES DE VOLAILLE EN SAUCE	BRANDADE AUX DEUX POISSONS	SAUTE DE PORC
TORTILLA		PIZZA AU FROMAGE		POISSON MEUNIER
LENTILLES DU BERRY	SALADE ICEBERG	HARICOTS PLATS	SALADE BATAVIA	RIZ
YAOURT VANILLE 	MINI BABYBEL 	PETITS SUISSES NATURE SUCRES	ORANGE SANGUINE	CREME DESSERT AU CHOCOLAT 
POMME	COMPOTE PUREE POIRE			
PAIN 				
COMPOTE POMME-BANANE 	BANANE	BATON CHOCOLAT 	YAOURT NATURE SUCRE 	BARRE DE CEREALES POMME
QUATRE-QUART	PAIN AU LAIT	PAIN VIENNOIS	MADELEINE PEPITES DE CHOCOLAT	LAIT CHOCOLATE
Poissons	Céleri	Céréales contenant du gluten	Lait	Oeufs
Soja	Fruits à coque	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Moutarde
Lupin	Crustacés	Arachides	Mollusques	
		Substitution	Menu VEGE	Collation accueil soir

MENUS RESTAURATION SCOLAIRE DU LUNDI 16 AU VENDREDI 20 FÉVRIER 2026

LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
		POTAGE DE LEGUMES MIXES 	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE 	
POULET ROTI 	LEGUMES COUSCOUS VEGETAL 	EMINCES DE BOEUF 	CHIPOLATAS 	FILET DE COLIN SAUCE ANETH 
GALETTE DE LEGUMES AU QUINOA 		NUGGETS DE BLE 	SAUCISSE VEGE 	
PETITS POIS 	SEMOULE COUSCOUS 	CHOU FLEUR BROCOLIS A LA CREME 	GRATIN DAUPHINOIS 	RIZ 
KIWI 	YAOURT A LA VANILLE 	CAMEMBERT 	BANANE 	GATEAU BASQUE 
BABYBEL 	POMME 			MIMOLETTE A LA COUPE 
PAIN 				
BATON CHOCOLAT 	COMPOTE DE POIRE 	BRIQUETTE DE LAIT CHOCOLAT 	FROMAGE BLANC SUCRE 	CROISSANT 
PAIN 	PAIN AUX CEREALES 	MADELEINE PEPITES CHOCOLAT 	BRIOCHE 	COMPOTE DE POMME 
 Lait	 Céréales contenant du gluten	 Fruits à coque	 Graines de sésame	 Oeufs
 Céleri	 Anhydride sulfureux et sulfites	 Moutarde	 Soja	 Poissons
 Arachides	 Mollusques	 Arachides	 Lupin	
		Substitution	Menu VEGE	Collation accueil soir

MENUS RESTAURATION SCOLAIRE DU LUNDI 23 AU VENDREDI 27 FÉVRIER 2026

LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
	 MENU DU NOUVEL AN CHINOIS	POTAGE DE LEGUMES MIXES 		
SPAGHETTI FAÇON CARBONARA AU SAUMON 	BROCHETTE BOEUF FROMAGE 	BOULETTES D AGNEAU A LA SAUCE TOMATE 	EMINCES DE VOLAILLE EN SAUCE 	TORTILLA VGT 
	CRISPID FROMAGE 	FILET DE POISSON PANÉ CITRON 	PANÉ DE BLÉ ÉPINARD 	
	POELEE DE LEGUMES ET RIZ ASIATIQUE (carotte, petits pois, haricots mungo, poireaux, champignons noirs) 	SEMOULE 	CAROTTES VICHY BIO 	PIPERADE 
YAOURT NATURE AU MIEL 	BEIGNET ANANAS 	POMME 	FLAN PATISSIER 	CREME DESSERT AU CHOCOLAT 
KIWI	LITCHEES		BREBIS A LA COUPE 	BANANE 
PAIN 				
YAOURT A BOIRE A LA VANILLE 	COMPOTE PUREE POIRE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS 	COMPOTE DE POMME 	KIRI 
BOUDOIR 	PAIN VIENNOIS 	BRIOCHE 	QUATRE-QUART 	PAIN COMPLET TRANCHE 
 Poissons	 Céleri	 Céréales contenant du gluten	 Lait	 Oeufs
 Soja	 Fruits à coque	 Graines de sésame	 Anhydride sulfureux et sulfites	 Moutarde
 Lupin	 Crustacés	 Mollusques	 Arachides	
		Substitution	Menu VEGE	Collation accueil soir