

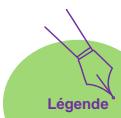


Restaurants scolaires



Menus du 02 au 08 février 2026

S06	Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Entrée</i>	Tarte butternut comté	Salade napolitaine bio	Céleri rémoulade	Carottes rapées	Salade iceberg et dés de jambon * SV / SP : Salade iceberg
<i>Plat Principal</i>	Palet maraîcher	Cordon bleu SV : Croque fromage	Jambon grillé* sauce provençale SV : Quenelles sauce citron SP : Rôti de dinde sauce provençale	Egrené de bœuf bio sauce bolognaise SV : Paupiette du pêcheur sauce curry coco	Colin sauce normande
<i>Légueme/Féculent</i>	Epinards béchamel	Chou-fleur persillé	Purée de potiron	Torsades	Riz bio
<i>Produit laitier</i>	Emmental (coupe)	Le Carré Président	Camembert (coupe)	Gouda bio	Yaourt fermier vanille
<i>Dessert</i>	Fruit bio	Crêpe au sucre CHANDELEUR EN BRETAGNE	Fruit bio	Purée de fruits	Muffin aux pépites de chocolat



Legende

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local

Viande Française

Pêche responsable

Région Ultrapériphérique

Indication d'origine protégée

Appellation d'origine contrôlée

Recette du Chef

Issus du commerce équitable

Certifications environnementales

SV / SP : Sans viande / Sans Porc



* Présence de porc

Les groupes alimentaires



Fruits et Légumes



Viandes, poisson œufs



Féculents



Matières grasses



Produits laitiers



Produits sucrés

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.

Choix de la semaine :

- Entrée : Potage de légumes
- Légumes : Haricots verts persillés

