



Restaurants scolaires



Menus du 09 au 13 février 2026

S07	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas végétarien
<i>Entrée</i>	Radis beurre	Salade pastourelle vinaigrette	Pizza au fromage	Salade verte iceberg	Salade de riz bio à la provençale
<i>Plat Principal</i>	Knacks de volaille SV : Nuggets de blé	Poisson pané	Sauté de veau sauce charcutière SV : Boulettes de pois chiches bio	Coquillettes aux dés de jambon*	Picoussel
<i>Légume/Féculent</i>	Purée de pommes de terre	Carottes bio persillées	Petits pois	SP : Coquillettes bio aux dés de volaille SV : Coquillettes au saumon	Haricots verts bio persillés
<i>Produit laitier</i>	Cantal	Coulommiers bio (coupe)	Tartare nature	Yaourt fermier nature sucré	Edam
<i>Dessert</i>	Liégeois chocolat	Fruit	Purée de fruits du chef	Moelleux citron	Fruit



Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Région Ultrapériphérique
- Produit local / circuit court
- Indication d'origine protégée
- Viande Française
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef
- Certifications environnementales
- SV / SP : Sans viande / Sans Porc

* Présence de porc

Les groupes alimentaires



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 : Purée de céleri

