

Menus

Février 2026 (self Henri Brunet)



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de L'union Européenne à destination des écoles



Produit sous label de qualité « bio »



Produit sous autre label de qualité
(Label rouge, AOP, AOC, HVE, IGP, Pêche durable, Produit fermier ...)



Menu végétarien



Viande française



Produit local



Du 9 au 13 Février

VOAE : volaille à l'équilibre

VAE : veau à l'équilibre

BAE : bœuf à l'équilibre

PAE : porc à l'équilibre



Du 2 au 6 Février		Du 9 au 13 Février	
LUNDI	Salade, Carottes râpées maïs Salade surimi ananas Carbonara Filet de lieu noir sauce aurore Spaghettis emmental , Lentilles à la tomate Fromage blanc nature , Banane, Rose des sables	Salade, Salade de haricots verts - maïs Taboulé Poisson façon Fish and chips Œuf dur sauce crème Purée , Epinards à la crème Biscuit roulé gelée de groseilles, Yaourt , Pomme	
MARDI	Salade, Mousse de foie Salade de Saumon fumé Poisson du jour sauce curcuma Merguez sauce tomate Brocolis , Macaronis Poire , Yaourt , Palmier	Salade, Duo Céleri carotte Salade Marco polo Lasagnes bolognaises Dos de lingue sauce Dijonnaise Salade , Riz thaï parfumé Banane chocolat, Yaourt Gâteau au yaourt Crème anglaise	
JEUDI	Salade, Velouté tomate basilic Piémontaise Dahl de lentilles Bolognaise végétale Riz pilaf, Petits pois carotte Tartelette citron meringué, Yaourt , Kiwi	Salade, Salade de pois chiches Friand au fromage Quiche aux légumes Kebab végétal sauce blanche Farfalles , Salade Tomme Blanche Moelleux chocolat crème Anglaise, Ananas	
VENDREDI	Salade, Œuf dur mayonnaise Salade du berger Choucroute garnie Filet de truite sauce Oseille Pommes de terre grenailles , Duo de haricots Comté Orange , Cookies	Salade, Velouté de carottes Salade Thon Maïs Tajine de mouton à l'abricot Omelette au fromage Semoule , Chou-fleur au gratin Yaourt nature et son coulis de fraise, Kiwi, Ile flottante	

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'évènements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons...).

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.

