



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

Menus

Février 2026 (sans porc et sans viande)



Produit sous label de qualité « bio »



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



Produit local



Menu végétarien



Du 2 au 6 Février

Du 9 au 13 Février

LUNDI Carotte râpées  maïs  Carbonara Végétale Spaghettis  emmental  Fromage blanc nature  	Salade de haricots verts  - maïs Poisson façon Fish and chips Purée  Biscuit roulé gelée de groseilles
MARDI Tarte aux trois fromages Poisson du jour  sauce curcuma Brocolis  Poire  	Duo Céleri carotte   Lasagnes végétales Salade  Banane chocolat
JEUDI Velouté tomate basilic Dahl de lentilles  Riz  pilaf Tartelette citron meringué	 Salade de pois chiche Quiche aux légumes   Tomme blanche   Moelleux chocolat crème Anglaise
VENDREDI Œuf dur  mayonnaise Choucroute de la mer  Comté   Orange  	Velouté de carotte  Tajine de poisson  Semoule  Yaourt nature   et son coulis de fraise



POUR LES REGIMES SANS PORC SI LE MENU UNIQUE NE CONTIENT PAS DE PORC, PAS DE CHANGEMENT

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.