

Menus

Février 2026 (sans porc et sans viande)

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 local



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



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
VENREDI	Œuf dur mayonnaise Choucroute de la mer Comté Orange	Velouté de carotte Tajine de poisson Semoule Yaourt nature et son coulis de fraise

Finir son assiette
c'est
ne pas gaspiller !



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'événements 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.