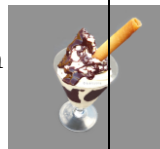




Semaine du 2 février 2026 au 6 février 2026

Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06
Terrine de campagne Cornichons Saucisse de Toulouse Lentilles Crêpes	<u>MENU VEGETAL</u> Potage Gnocchis à la crème fromagère Tarte aux pommes	Salade Niçoise Crêpe au jambon Salade Dame Blanche	Maquereau au vin blanc Rôti de porc Gratin de chou-fleur Yaourt	Concombre Poisson Riz Pilaf Fromage Fruits



Semaine du 9 février 2026 au 13 février 2026

Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Macédoine de légumes Jambon grillé Haricots ½ secs Beignet au chocolat	Carottes râpées Poulet Frites glace	<u>MENU VEGETAL</u> Radis au beurre Tomates à la Provençale Pommes de terre sautées Pommes au four et Spéculoos	Salade de chèvre chaud Blanquette de dinde Riz Pilaf Fruits	Potage Poisson Courgettes à la tomate Yaourt



Semaine du 16 février 2026 au 20 février 2026

Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Salade de lardons aux noix Dinde façon Kébab Riz aux épices Compote et Spéculoos	Taboulé Steak haché maison Haricots verts Yaourt	Salade d'avocats Rôti de porc confit Flageolets Mousse au chocolat maison	<u>MENU VEGETAL</u> Velouté de potiron Purée de pommes de terre à l'ancienne Salade et croutons Glace	Salade de riz Niçois Poisson façon meunière Printanière de légumes Riz au lait

Semaine du 23 février 2026 au 27 février 2026

Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Friand au fromage Filet de poulet à la moutarde Semoule et petits légumes Fromage blanc à la vanille	Salade de gésiers Cordon bleu Haricots beurre Gaufre	Potage Sauté de veau Carottes à l'étouffée Glace	Salade d'endives Estouffade de bœuf Pommes de terre vapeur Fruits	<u>MENU VEGETAL</u> Salade de betteraves Pizza trois fromages Salade Eclair



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté. Ils ont été élaborés par le cuisinier du restaurant scolaire.

Dans le cadre du règlement CE n°11/692011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis peuvent contenir des allergènes. (Gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhybride sulfureux, lupin, mollusque, .. Contact restauration scolaire : 05.46.92.90.81