

Menu restaurants scolaires

BON APPETIT



Lundi 02 février 2026

- Salade de betteraves à la féta (Mou, Su, La)
Nuggets végétariens (G)
Pâtes (G)
Compote



Mardi 03 février 2026

- Salade de pommes de terre au thon
(P, Mou, Su)
Cordon bleu (G, La)
Poêlée forestière
 Fruit

Mercredi 04 février 2026

- Salade de quinoa (Mou, Su, G)
 Sauté de dinde
Petits pois aux oignons
Fruit

Jeudi 05 février 2026

- Carottes râpées (Mou, su)
 Côte de porc
Purée de carottes (La)
Yaourt (La)

Vendredi 06 février 2026

- Crêpes au fromage (G, La)
Brandade de poisson (P, La)
 Fromage (La) / Fruit

Lundi 09 février 2026

- Salade verte, dés de gruyère (Mou, Su, La)
Bœuf aux carottes (Su)
Pommes noisette
Yaourt à boire (La)

Mardi 10 février 2026

- Soupe de butternut
Beignets de calamars à la Romaine (Mol, G)
 Riz
Fromage / Eclair au chocolat (G)

Mercredi 11 février 2026

- Salade (Mou, Su)
Lasagnes végétariennes (G, La)
Compote



Jeudi 12 février 2026

- Pizza au fromage (G, La)
Sauté de porc
Haricots verts persillés
 Fruit

Tous les plats servis à vos enfants sont réalisés de manière traditionnelle par nos cuisiniers. En cas d'évènement imprévu, les menus sont susceptibles d'être modifiés



Produits issus de l'agriculture biologique



Fruits ou légumes issus de la régie agricole communal



Menu végétarien



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de L'Union Européenne à destination des écoles. Tous les assaisonnements sont servis séparément

Vendredi 13 février 2026

- Carottes râpées (Mou, Su)
Escalope viennoise (G)
Gratin dauphinois (La)
Petits suisses aux fruits (La)

Vous trouverez ci-dessous la liste des 14 allergènes référencés par la directive européenne INCO avec leurs abréviations

<i>Arachide : A</i>	<i>Lactose : La</i>	<i>Poissons : P</i>
<i>Fruits à coque : Fc</i>	<i>Lupin : Lu</i>	<i>Sésame : Se</i>
<i>Céleri : Ce</i>	<i>Mollusques : Mol</i>	<i>Soja : So</i>
<i>Crustacés : Cr</i>	<i>Moutarde : Mou</i>	<i>Sulfites : Su</i>
<i>Gluten : G</i>	<i>Œufs : O</i>	