

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



Vendredi 13 février 2026

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

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

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

Arachide : A

Lactose : La

Poissons : P

Fruits à coque : Fc

Lupin : Lu

Sésame : Se

Céleri : Ce

Mollusques : Mol

Soja : So

Crustacés : Cr

Moutarde : Mou

Sulfites : Su

Gluten : G

Œufs : O