

# MENUS



**IMPORTANT:** Tout nos menus sont susceptibles de contenir des allergènes. (Gluten, arachides, oeufs, mollusques, poissons, crustacés, soja, lait, fruits à coques, Céleri, lupin, graines de sésame, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites).

Merci de nous communiquer si votre enfant doit suivre un PAI.



**LUNDI 2 FEVRIER AU VENDREDI 6 FEVRIER 2026**

LUNDI					MARDI					JEUDI					VENDREDI				
Salade d'haricots verts					Salade verte/endives					Velouté de carottes					Salade de pâtes				
Filet de poulet roti au thym	VF				Blanquette de poisson	MSC				Pâtes à la bolognaise végétarienne					Rôti de porc	VF			
Flan de choux- fleurs					Petit-épeautre					Fruit					Poêlée de légumes				
Fruit					Laitage										Fromage				
PAIN					PAIN					PAIN					PAIN				



**LUNDI 9 FEVRIER AU VENDREDI 13 FEVRIER 2026**

LUNDI					MARDI					JEUDI					VENDREDI				
Salade verte					Salade de pois-chiche composée					Soupe au lait aux vermicelles					Couscous	VF			
Cordon bleu à la dinde	VF				Steak végétarien					Poisson meunière	MSC				Fromage				
Epinards au riz					Gratin dauphinois					Haricots beurre					Dessert				
Laitage					Fruit					Fruit									
PAIN					PAIN					PAIN					PAIN				

Un changement dans les menus peut survenir suite à des problèmes d'approvisionnement. Merci de votre compréhension.

## LEGENDE

Protéine Animale									
Produits laitiers									
Légumes, fruits cuits									
Légumes, fruits crus									
Produits céréaliés									
Menu Végétarien									
Viande Française									
Viande Union européenne									
Poisson Pêche durable									



Nos repas sont confectionnés sur place suivant des recettes maison.  
La plupart de nos produits sont issus de nos producteurs locaux et portent les appellations suivantes :



=Pêche durable.



= Frais de saisons.



= agriculture biologique



=Origine et Fabrication FRANÇAISE.

