

RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 16 au 20 février 2026 -

Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements

lundi



Bolognaise
de bœuf

Pâtes papillon

Mini brin d'Affinois

Pomme*

maydi



Velouté de
champignons
Carottes râpées

Tajine d'agneau

Duo de courgettes

Mimolette*

Semoule au lait

mercredi



Endives vinaigrette

Sauté de poulet
sauce suprême

Pommes de terre
sautées

Petit suisse

Poire

Goûter : pain,
chocolat et lait

jendredi



Carottes râpées
Velouté de
champignons

Omelette

Brocolis

Port Salut

Grillé aux pommes

vendredi



Betteraves
vinaigrette

Poisson sauce
aux deux poivrons

Riz

Fromage blanc
aromatisé

Conformément au règlement européen n°1169/2011, nous vous informons que nos plats et préparations sont susceptibles de contenir l'ensemble des allergènes à déclaration obligatoire : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.



CUISINÉ SUR PLACE



AGRICULTURE BIOLOGIQUE



MENU VÉGÉTARIEN



LABEL ROUGE

* AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES



VIANDE BOVINE FRANÇAISE



AGRI ÉTHIQUE



COMMERCE ÉQUITABLE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



BLEU BLANC CŒUR

MATERNELLES ÉLÉMENTAIRES ET COLLÈGE

