

# RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 2 au 6 février 2026 -

Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements

**lundi**



Céleri rémoulade

Hachis parmentier

Yaourt nature

**mercredi**



Potage chou-fleur et butternut au lait de coco

Pommes de terre vinaigrette

Sauté de porc   
sauce charcutière   
S/P : sauté de dinde

Haricots verts

Gouda\*

Crêpe au chocolat

**jeudi**



Chou blanc vinaigrette

Emincé de dinde   
sauce fromage ail et fines herbes

Purée crécy

Coulommiers

Pomme

Goûter : pain,   
chocolat et compote pomme

**vendredi**



Pommes de terre vinaigrette

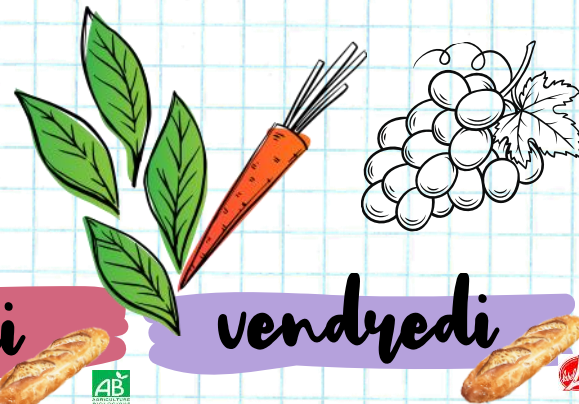
Potage chou-fleur et butternut au lait de coco

Poisson pané au citron

Ratatouille

Emmental\*

Banane\*



Mâche vinaigrette

Omelette

Pâtes torsades à la tomate

Crème dessert chocolat

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



PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE



VIANDE BOVINE FRANÇAISE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



BLEU BLANC CŒUR

MATERNELLES ÉLÉMENTAIRES ET COLLÈGE

