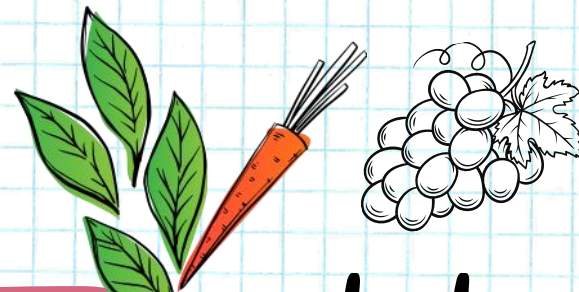


RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 23 au 27 février 2026 -

Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements



lundi



Potage 
aux courgettes

Sauté de bœuf 
forestier 

Boulgour 
à la tomate

Yaourt nature 

Goûter : crêpe et
clémentine

mar



Taboulé

Poisson 
sauce aurore 

Épinards 
béchamel 

Emmental 

Kiwi 

Goûter : brioche et
petit suisse aromatisé

mercredi



Mâche vinaigrette

Canard 
à l'orange 

Nouilles chinoises

Chavroux

Mousse au chocolat

Goûter : pain aux
céréales, 
confiture abricot et
compote pomme poire 

jeudi



Chou rouge
vinaigrette

Dahl 
de lentilles corail

Riz 

Fromage blanc

Goûter : pain, 
Kiri  et banane 

vendredi



Potage savoyard* 

Émincé de dinde 
au curry 

Petits pois 

Edam 

Pomme 

Goûter : gâteau au
citron  et lait 

*pomme de terre, marron, clou
de girofle, muscade, céleri

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

 PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE  VOLAILLE FRANÇAISE

 VIANDE BOVINE FRANÇAISE  RACE À VIANDE  COMMERCE ÉQUITABLE

