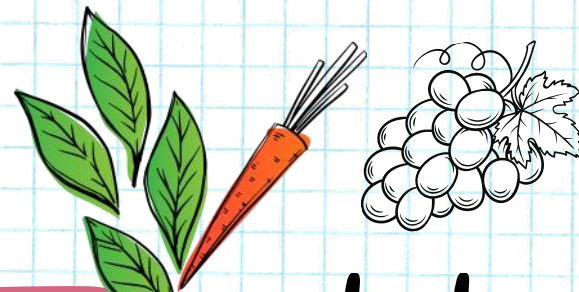


RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 9 au 13 février 2026 -

Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements



lundi



Chou rouge
vinaigrette

Saumon
sauce beurre blanc

Petits pois

Fromage blanc*

Gâteau quatre-quarts

martedì



Endives vinaigrette

Cassoulet
S/P : saucisse sans porc

Camembert*

Orange*

mercoledì



Tarte au fromage

Émincé de bœuf
aux épices

Haricots beurre

Yaourt nature

Kiwi

*Goûter : baguette
viennoise, confiture
framboise et compote
pomme*

jeudi



Rôti de dinde
sauce tomate

Pommes vapeur

Vache qui rit*

Banane*

venerdì



Couscous
végétarien

Comté*

Flan vanille

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



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



VIANDE BOVINE FRANÇAISE



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)



RACE À VIANDE

