

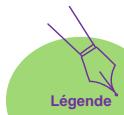


Restaurants scolaires



Menus du 02 au 08 février 2026

| S06 | Lundi Repas végétarien | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------------|---------------------------|---------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| <i>Entrée</i> | Tarte butternut comté | Salade napolitaine bio | | Carottes rapées | Salade iceberg et dés de jambon * SV / SP : Salade iceberg |
| <i>Plat Principal</i> | Palet maraîcher | Cordon bleu SV : Croque fromage | | Egrené de bœuf bio sauce bolognaise SV : Paupiette du pêcheur sauce curry coco | Colin sauce normande |
| <i>Légueme/Féculent</i> | Epinards béchamel | Chou-fleur persillé | | Torsades | Riz bio |
| <i>Produit laitier</i> | Emmental (coupe) | Le Carré Président | | Gouda bio | Yaourt bio vanille les 2 vaches fair for life |
| <i>Dessert</i> | Fruit bio | Crêpe au sucre CHANDELEUR EN BRETAGNE | | Purée de fruits | Muffin aux pépites de chocolat |



Legend

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local

Viande Française

Pêche responsable

Région Ultrapériphérique

Indication d'origine protégée

Appellation d'origine contrôlée

Recette du Chef

Issus du commerce équitable

Certifications environnementales

SV / SP : Sans viande / Sans Porc

* Présence de porc

Les groupes alimentaires



Fruits et Légumes



Viandes, poisson œufs



Féculents



Matières grasses



Produits laitiers



Produits sucrés

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.

Choix de la semaine :

- Entrée : Potage de légumes
- Légumes : Haricots verts persillés

