



















# Menus du 2 au 8 février 2026

## Maternelle & CP

	Lundi Chandeleur	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	 Crème de foie 	Velouté de tomate et croûtons	Carottes râpées 	Pâtes BIO légumière 
Plat principal	Poisson meunière, citron 	 Boules de bœuf à la Napolitaine 	Mijoté de lentilles	Raclette 	Roti de bœuf VBF sauce brune 
Accompagnement	 Carottes aux aromates	 Pâtes BIO	Blé pilaf	(PLAT COMPLET)	 Purée butternut BIO
Fromage / Laitage	 Camembert BIO 	 Emmental râpé	 Gouda BIO 	Petit suisse nature	Yaourt nature
Dessert	Crêpe au Nutella	Poire au sirop léger	Fruit de saison	Fruit de saison BIO 	Palet Breton
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».



# MENU du CE1 à la 3ème

## DU LUNDI 02 AU VENDREDI 06 FÉVRIER

### LUNDI

DUO CHOU ROUGE/CAROTTE  
CRÉPINETTE DE PORC  
PURÉE DE PETITS POIS  
EMMENTAL  
FLAN PÂTISSIER



### MARDI

SALADE VERTE  
CRÊPES PAYSANNE  
CLÉMENTINE  
CRÊPE AU CHOCOLAT



### JEUDI

FEUILLETE AUX LÉGUMES  
BROCHETTE DE DINDE  
CHOUX DE BRUXELLES  
ILE FLOTTANTE  
KIWI JAUNE



### VENDREDI

POUSSES D'ÉPINARDS ET BETTERAVES  
RAVIOLES AUX 5 FROMAGES  
FROMAGE BLANC AUX FRUITS  
BISCUIT



Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique



Les menus sont élaborés par notre diététicienne ainsi que le chef de cuisine en accord avec les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition).

Ce document est édité à titre d'information, les repas peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement.

PRODUITS DE SAISON



# LISTE DES ALLERGENES MAJEURS

PÉRIODE DU 02 au 06 FÉVRIER 2026

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Duo chou rouge/carottes														
	Crêpinette de porc														
	Purée de petits pois														
	Emmental														
	Flan pâtissier														
mardi	Salade														
	Crêpes paysanne														
	Clémentines														
	Crêpe à la pâte à tartiner														
jeudi	Feuilleté aux légumes														
	Brochette de dinde														
	Choux de Bruxelles														
	Île flottante														
	Fruits de saison														
vendredi	Pousses d'épinards et betteraves														
	Ravioles aux 5 fromages														
	Fromage blanc aux fruits														
	Biscuit														



Allergène présent dans le plat

Le règlement INCO (Information du Consommateur) [N°1169/2011] est une nouvelle réglementation Européenne sur les denrées alimentaires applicable à partir du 13 décembre 2014.

A partir de cette date, les opérateurs en restauration hors foyer devront mettre à disposition de leurs clients une information écrite sur les allergènes présents dans les denrées alimentaires proposées.