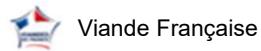


Menus du 2 au 8 février 2026

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
<i>Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement</i>					



Viande Française



Produit en Occitanie



Fait maison



Pêche MSC



Lait collecté et transformé en France



Agriculture Biologique



Viande Française ou UE



Œufs de France



Légumes de France



Aide UE à destination des écoles



Appellation d'origine contrôlée



« 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



JEUDI

FEUILLETE AUX LÉGUMES



BROCHETTE DE DINDE



CHOUX DE BRUXELLES



ILE FLOTTANTE

KIWI JAUNE

MARDI

SALADE VERTE



CRÊPES PAYSANNE

CLÉMENTINE

CRÊPE AU CHOCOLAT



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		X			X	X						X	X	
	Crépinette de porc	X	X	X							X		X		
	Purée de petits pois	X	X	X		X									
	Emmental	X	X	X											
	Flan pâtissier	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X		
mardi	Salade					X							X		
	Crêpes paysanne	X	X	X											
	Clémentines	X	X	X											
	Crêpe à la pâte à tartiner	X	X	X			X		X						
jeudi	Feuilleté aux légumes	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X		
	Brochette de dinde	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X		
	Choux de Bruxelles	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Île flottante	X	X	X		X									
	Fruits de saison														
vendredi	Pousses d'épinards et betteraves		X	X		X							X		
	Ravioles aux 5 fromages	X	X	X	X	X									
	Fromage blanc aux fruits	X	X	X	X	X									
	Biscuit	X	X	X	X	X	X	X	X	X					



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.