
































Menus du 16 au 22 février 2026

Maternelle & CP

	Lundi	Mardi GRAS	Mercredi	Jeudi Nouvel an chinois	Vendredi
Entrée	 Soupe du marché et croûtons	Galantine de volaille 	Taboulé	Nem aux légumes	 Haricots plats vinaigrette
Plat principal	Tortilla sauce piperade	 Longe de porc braisée 	 Cheeseburger 	 Poulet sauce aigre douce 	 Poisson pané plein filet, citron
Accompagnement	 Blé créole	 Purée de navets	Sucrine 	 Riz parfumé	 Pâtes BIO
Fromage / Laitage	 Cœur de dame 	 Edam BIO 	 Tomme blanche 	 Vache qui rit BIO 	 Emmental râpé
Dessert	 Fruit de saison BIO 	Beignet au chocolat 	 Fruit de saison BIO 	Tarte à la noix de coco	 Purée pomme abricot BIO 
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					



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



MENU du CE1 à la 3ème

DU LUNDI 16 AU VENDREDI 20 FEVRIER



LUNDI

SALADE DE TOMATE/POIS CHICHE
ESCALOPE DE PORC MARINÉE
CHOUX FLEURS EN GRATIN
CRÊME DESSERT CHOCOLAT
FRUITS DE SAISON



MARDI

SALADE VERTE/RILLETTE SARDINE
BOEUF BOURGUIGNON
PURÉE DE POMME DE TERRE
BEIGNET CHOCOLAT-NOISETTE
COMPOTE



JEUDI

FEUILLETÉ AUX 2 FROMAGES
OMELETTE FAÇON TORTILLA
RATATOUILLE DU CHEF
TIMBALE À LA VANILLE
FRUITS DE SAISON



VENDREDI NOUVEL AN CHINOIS

ASSIETTE DU MANDARIN
SAUTÉ DE DINDE À L'ASIATIQUE
RIZ CANTONNAIS
SALADE DE FRUITS EXOTIQUES
FORTUNE COOKIES



Bonnes vacances

AGR LOCAL

Mettez de l'Aude dans vos recettes !



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.



LISTE DES ALLERGENES MAJEURS

PÉRIODE DU 16 au 20 FEVRIER 2026

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Salade de tomate/pois chiche					X							X		
	Escalope de porc marinée												X		
	Choux fleurs en gratin	X	X	X											
	Crème dessert chocolat	X								X					
	Fruits de saison														
mardi	Salade verte/rillettes sardine	X			X	X	X						X		
	Bœuf bourguignon	X	X	X							X		X		
	Purée	X				X									
	Beignet choco/noisette	X	X	X			X			X					
	Compote														
jeudi	Feuilleté aux fromages	X	X	X											
	Omelette			X											
	Ratatouille														
	Timbale à la vanille	X	X	X			X			X					
	Fruits de saison														
vendredi	Assiette du mandarin		X		X					X					
	Sauté de dinde									X	X				
	Riz cantonais		X	X				X		X				X	
	Salade de fruits														
	Fortune cookies	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.