



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
<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 16 AU VENDREDI 20 FEVRIER



LUNDI

SALADE DE TOMATE/POIS CHICHE
ESCALOPE DE PORC MARINÉE
CHOUX FLEURS EN GRATIN
CRÈME 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 CANTONAIS
SALADE DE FRUITS EXOTIQUES
FORTUNE COOKIES



Bonnes vacances

AGR⁺ LOCAL 11

Mettez de l'Aude dans vos recettes !

AUDE

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	X										
	Crème dessert chocolat	X	X							X					
	Fruits de saison														
mardi	Salade verte/rillettes sardine	X	X	X	X	X					X		X		
	Bœuf bourguignon	X	X	X	X	X							X		
	Purée	X	X	X	X	X									
	Beignet choco/noisette	X	X	X	X	X				X					
	Compote														
jeudi	Feuilleté aux fromages	X	X	X	X										
	Omelette					X									
	Ratatouille														
	Timbale à la vanille	X	X	X	X		X			X					
	Fruits de saison														
vendredi	Assiette du mandarin		X	X	X										
	Sauté de dinde														
	Riz cantonais		X	X	X										
	Salade de fruits		X	X	X										
	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.