






















# Menus du 9 au 15 février 2026

## Maternelle & CP

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Soupe de légumes, croûtons	 Salade Piémontaise	 Saucisson à l'ail	 Perles légumières	 Betteraves BIO vinaigrette
Plat principal	 Nuggets de poulet	 Fricadelle de bœuf	 Couscous au poulet	 Tarte 3 fromages	 Filet de saumon sauce citron
Accompagnement	 Polenta sauce Napolitaine	 Petit pois au jus	 (Semoule)	 Salade verte	 Ecrasé de patates douces persillées
Fromage / Laitage	 Saint Bricet	 Emmental BIO	 Yaourt nature	 Fromage blanc BIO	 Cantal AOP
Dessert	 Fruit de saison BIO	 Cocktail de fruits au sirop léger	 TwiBIO chocolat	 Fruit de saison	 Brownie
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					

 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

## LUNDI 09 AU VENDREDI 13 FEVRIER

### LUNDI

PIZZA DU CHEF   
 DOS DE HOKI   
 DUO DE CAROTTES VICHY   
 YAOURT AU LAIT ENTIER   
 FRUITS DE SAISON



### MARDI

ASSIETTE DE CRUDITÉS  
 BLANQUETTE DE VEAU   
 PÂTES   
 COMPOTE   
 BISCUIT 



### JEUDI

SOUPE À L'OIGNON   
 POTATOES BURGER SAVOYARD   
 HARICOTS VERTS   
 MOUSSE AU CHOCOLAT   
 FRUITS DE SAISON

## MENU Végétarien

### VENDREDI

SALADE VERTE  
 COUSCOUS ROYAL   
 MINI CABRETTE   
 ORANGE À LA CANELLE



AGR LOCAL  11   
 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 09 au 13 FEVRIER 2026

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Pizza du chef														
	Dos de hoki														
	Duo de carottes														
	Yaourt														
	Fruits de saison														
mardi	Assiette de crudités														
	Blanquette de veau														
	Pâtes														
	Compote														
	Biscuit														
jeudi	Soupe à l'oignon														
	Potatoes burger savoyard														
	Haricots verts														
	Mousse au chocolat														
	Fruits de saison														
vendredi	Salade verte														
	Couscous royal														
	Fromage														
	Orange à la cannelle														



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.