

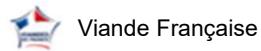


Menus du 9 au 15 février 2026

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	(Sémoule)	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



VENDREDI

SALADE VERTE
COUSCOUS ROYAL 
MINI CABRETTE 
ORANGE À LA CANELLE



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	X	X												
	Dos de hoki		X		X										
	Duo de carottes														
	Yaourt	X	X												
	Fruits de saison														
mardi	Assiette de crudités					X					X		X		
	Blanquette de veau	X	X	X	X								X		
	Pâtes	X	X	X	X										
	Compote														
	Biscuit		X	X		X									
jeudi	Soupe à l'oignon	X	X	X	X								X		
	Potatoes burger savoyard	X	X	X	X										
	Haricots verts	X	X												
	Mousse au chocolat	X	X	X			X								
	Fruits de saison														
vendredi	Salade verte					X							X		
	Couscous royal	X	X	X	X										
	Fromage	X	X												
	Orange à la canelle														



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.