

# RESTAURANT SCOLAIRE

Des changements exceptionnels peuvent intervenir en cas d'impératifs techniques ou d'approvisionnements



	du 02 au 06 Février 2026	du 09 au 22 Février 2026	du 23 au 27 Février 2026
Lundi	Mortadelle Escalope de dinde Petit-pois Tomme Crêpe		Macédoine/mayonnaise <b>Filet de hoki</b> Chou-fleur à la crème Edam Banane
Mardi	Soupe de légumes <b>Poisson pané</b> Gratin de courgettes <b>Saint môret</b> Banane		Betteraves rouges / maïs Hachis parmentier Petit-suisse nature <b>Poire</b>
Jeudi	Salade haricots-verts <b>Semoule</b> /légumes <b>Petit-suisse aux fruits</b> Kiwi		 <b>Concombres aux yaourts</b> Petit-pois / riz <b>Omelette</b> <b>Vache qui rit</b> <b>Compote de pomme</b>
Vendredi	<b>Salade verte</b> Lasagnes à la bolognaise Fromage Fruit		<b>Salade verte</b> Tartiflette <b>Yaourt aux fruits</b> Bugnes

Origine des Viandes	Servi le	Servi le	Servi le
Pays de naissance			
Pays d'élevage			
Pays d'abattage			

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Lupin, Mollusques ,Anhydride sulfureux et sulfites . Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine,

**BIO**

**HVE ( Haute Valeur Environnementale)**

**MSC (pêche durable)**

**Menu végétarien**