

MENU

du 16 au 20 Février 2026 (semaine 1)



Lundi 16 Février

Mardi 17 Février

Mercredi 18 Février

Jeudi 19 Février

Vendredi 20 Février



Menu Végétarien

Salade composée ou potage de brocolis ⁻⁷⁻¹⁰⁻¹²⁻³	Nems ou samoussas sur lit de salade verte ⁻¹⁻¹⁰⁻¹²	Radis beurre ⁻⁷	Taboulé de céréales ⁻¹	Salade de Carottes ou potage de légumes ⁻¹⁰⁻¹²⁻⁷
Filet de colin ou raie à la sauce tomate et aux câpres ⁻⁴⁻¹⁻¹²⁻²⁻⁷⁻⁹	Sauté de poulet à l'ananas ⁻¹²⁻¹⁻⁷	Bœuf bourguignon ⁻¹²⁻¹⁻⁷⁻⁹	Flammekueche ⁻¹⁻⁷	Saucisse de Toulouse
Semoule ⁻¹	Poêlée de carottes et de brocolis ⁻⁷	Pommes de terre à la persillade ⁻⁷⁻¹	Salade verte ⁻¹⁰⁻¹²	Haricots blancs cuisinés ⁻⁹⁻¹
Fromage blanc sucré ⁻⁷	Ossau Iraty ⁻⁷	Brie de Meau ⁻⁷	Tomme de vache ⁻⁷	Vache qui rit ⁻⁷
Fruit de saison	Salade de fruits	Banane	Gâteau basque ⁻¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻⁵	Clémentine

Elodie RUAMPS, Gestionnaire

Mme Catherine GEY, la Pédagogue



Produits Bio
Achat Local



Information sur les allergènes: 1. Céréales contenant du gluten 2. Crustacés et produits à base de crustacés 3. Oeufs et produits à base d'oeufs 4. Poissons et produits à base de poissons 5. Arachides et produits à base d'arachides 6. Soja et produits à base de soja 7. Lait et produits à base de lait 8. Fruits à coques 9. Céleri et produits à base de céleri 10. Moutarde et produits à base de moutarde 11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame 12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l 13. Lupin et produits à base de lupin 14. Mollusques et produits à base de mollusques

A titre exceptionnel, nous nous réservons le droit de modifier les menus pour raisons d'approvisionnement.