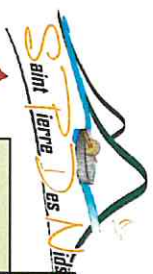
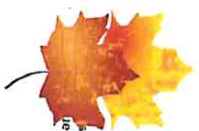


Menu scolaire Semaine du 16 au 20 février 2026



Lundi 16-févr.-26		Mardi 17-févr.-26	Mercredi 18-févr.-26	Jeudi 19-févr.-26	Vendredi 20-févr.-26
DEJEUNER	Betterave rouge Bio vinaigrette		1/2 pommelos	PIQUE NIQUE	Tarte aux fromages
	Pilons de poulet tex- mex	Cabillaud au four	Steak haché sauce tomate	CHIPS ET EAU SOURCE	
	Gratin de chou fleur Bio et pomme vapeur	Jeunes carottes et semoule	Pate au beurre	SANDWICH THON CRUDITE	
	Yaourt nature BIO	Brie		GOURDE COMPOTE POMME	
		Pomme	Tarte aux pommes		
GOUTER					



Menu sous réserve de disponibilité matière, GVRS ne peut être tenue pour responsable des modifications apportées.

Bilan allergènes du lundi 16 février 2026 au vendredi 20 février 2026

ECOLE SIMONE VEIL - St Pierre des Nids

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruitaçcoque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Soja	Suifite	Sésame
LUNDI 16 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER																
ENTREE	Betteraves Bio vinaigrette	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
PLAT	Pilons de poulet marinés Tex Mex	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Grain de chou-fleur Bio	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	Pommes vapeur	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Yaourt nature sucré Bio	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
MARDI 17 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER																
PLAT	Dos de cabillaud	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-
LEGUME	Jeunes carottes et semoule	☒	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Pointe de brie	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Pomme	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MERCREDI 18 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER																
ENTREE	Demi Pamplounisse	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Steak haché VBF BIO sauce tomate	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Penne au beurre	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Tarte aux pommes Bio	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

Commentaire :

Liste donnée à titre indicatif, établie d'après les fiches techniques fournisseurs, qui ne saurait remplacer la lecture des étiquettes des produits utilisés à la préparation. Liste qui reprend les allergènes introduits de façon volontaire (conformément à l'obligation d'affichage) et non ceux présents de façon fortuite ou à l'état de traces. Pour les allergiques, les allergènes potentiellement présents doivent être lus sur l'étiquette

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruitaçoque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Soja	Sulfite	Sésame
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	-------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	------	---------	--------

JEUDI 19 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Chips	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-
PLAT	Sandwich thon cruauté	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-
BOISSON	Eau de source	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Gourde de compte de pomme	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 20 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

PLAT	Tarte aux quatre fromages	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
LEGUME	Salade iceberg	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
DESSERT	Ananas frais	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Commentaire :

Liste donnée à titre indicatif, établie d’après les fiches techniques fournisseurs, qui ne saurait remplacer la lecture des étiquettes des produits utilisés à la préparation. Liste qui reprend les allergènes introduits de façon volontaire (conformément à l’obligation d’affichage) et non ceux présents de façon fortuite ou à l’état de traces. Pour les allergiques, les allergènes potentiellement présents doivent être lus sur l’étiquette