

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 9 AU 13 FÉVRIER 2026

LUNDI

ENTRÉE	Céleri 1 vinaigrette 2 · 9
PLAT	Filet de poisson 7 sauce tandori
DESSERT	Riz sauvage en pilaf
	Pana cotta 1 et coulis de fruits



MARDI

ENTRÉE	Carotte rapée à l'orange 1 · 2 · 9
PLAT	Filet de dinde au jus
DESSERT	Poêlée de légumes 1 · 2
	Semoule au lait 1



1. LABEL
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE
FRANÇAISE



2. PRODUITS LOCAUX



3. LABEL
APPELATION
D'ORIGINE PROTÉGÉE



4. LABEL
APPELATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE



5. LABEL HAUTE
VALEUR
ENVIRONNEMENTALE



6. LABEL ROUGE



7. CONSEIL POUR
LA BONNE GESTION
DES MERS



8. VIANDE
FRANÇAISE



9. AVEC LE SOUTIEN
DE L'UE · PROGRAMME
LAIT ET FRUITS À
L'ÉCOLE



VENDREDI

ENTRÉE	Rillettes thon et toast
PLAT	Saute de bœuf 1 · 2 tomate
FROMAGE	Chou fleur sauté 1
DESSERT	Saint paulin
	Fruit de saison

Des modifications au niveau du menu peuvent être effectuées en fonction des approvisionnements.

MENU LES ALLERGÈNES

SEMAINE DU 9 AU 13 FÉVRIER 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja
Pomelo bio														
Escalope de dinde														
Puree de legumes bio							X							
Fruit de saison bio														
Pain midi						X								
Far breton bio						X	X				X			

JEUDI

VENDREDI