

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE 6

2 FEVRIER 2026 au 6 FEVRIER 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI (Loustics)	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	SALADE DE MACHE - MIMOLETTE-ŒUFS VINAIGRETTE <small>2-910</small>	DUO DE CHOUX VINAIGRETTE <small>9-10</small>	QUICHE LORRAINE <small>1-2-3</small>	SALADE COMPOSEE (pâtes,cervelas,carottes) VINAIGRETTE <small>1-9-10</small>	BAGEL (tartare,salade,tomates, jambon blanc) <small>1-3</small>
PLAT PROTIDIQUE	HACHIS PARMENTIER <small>3</small>	PIZZA AUX FROMAGE <small>1-3</small>	HAUT DE CUISSE DE POULET <small>3</small>	POISSON FRAIS ET SA SAUCE <small>1-3</small>	MOUSSAKA <small>3</small>
ACCOMPAGNEMENT	SALADE VINAIGRETTE <small>9-10</small>	SALADE VINAIGRETTE <small>9-10</small>	PETITS POIS <small>3</small>	CAROTTES A LA CREME <small>3</small>	SALADE VINAIGRETTE <small>9-10</small>
PRODUIT LAITIER	PECHES CHANTILLY <small>3</small>				YAOURT AROMATISE <small>3</small>
DESSERT		FRUI DE SAISON	COMPOTE DE POMMES	CREPES <small>1-2-3</small>	

Les menus peuvent varier selon les livraisons

Toutes nos sauces sont faites maison



Menu végétarien

Fait maison ou cuisiné



**Bégrolles**  
en  
*Manges*

1 Gluten - 2 Œuf - 3 Lait - 4 Arachide - 5 Fruit à coque - 6 Soja - 7 Sésame - 8 Lupin - 9 Sulfite - 10 Moutarde - 11 Céleri - 12 Mollusque - 13 Crustacé - Poisson