

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE 9

23 FEVRIER 2026 au 27 FEVRIER 2026



	LUNDI (Loustics)	MARDI (Loustics)	MERCREDI (Loustics)	JEUDI (Loustics)	VENDREDI (Loustics)
ENTREE	SAUCISSON A L'AIL <small>1-2-3-5-9-10-11</small>	SALADE-THON-ŒUFS (œufs bégrolles) <small>9-10-2-14</small>	RIZ-JAMBON-CAROTTES VINAIGRETTE <small>9-10</small>	POTAGE DE LEGUMES <small>3</small>	BETTERAVES ROUGES MAYONNAISE <small>2-10</small>
PLAT PROTIDIQUE	PAUPIETTE DE VEAU ET SA SAUCE <small>1-3</small>	ROTI DE PORC ET SA SAUCE <small>1-3</small>	CORDONS BLEUS <small>1--3-6</small>	POISSON FAIS ET SA SAUCE <small>1-14</small>	PAELLA VEGETARIENNE <small>3</small>
ACCOMPAGNEMENT	PUREE DE BROCOLIS <small>3</small>	POMMES DE TERRE RISSOLEES <small>3</small>	FLAGEOLETS <small>3</small>	FONDUE DE POIREAUX <small>3</small>	SALADE VINAIGRETTE <small>9-10</small>
PRODUIT LAITIER	FROMAGE <small>3</small>	FROMAGE <small>3</small>	FROMAGE BLANC STACCIATELLA <small>3</small>	CREME DESSERT VANILLE <small>3</small>	FROMAGE <small>3</small>
DESSERT	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS			FRUITS DE SAISON

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