









Semaine 8 : du 16 au 20 février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI Repas froid	JEUDI Végétarien 	VENDREDI
 ENTRÉE	Nems	Salade verte		Potage	Salade Caesar
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette	Hamburger	Wrap au thon	Lasagnes végétales	Poisson
	Riz façon cantonais Mélange forestier	Pommes de terre rissolées	Chips	Salade	Semoule  Épinards à la crème
 PRODUIT LAITIER	Fromage		Fromage		
 DESSERT	Corbeille de fruits	Glace	Compote gourde Biscuit	Poire Belle Hélène	Fromage blanc aux fruits
 GOÛTER	Pain aux céréales, lait, barre chocolat	Baguette, confiture, jus de fruit	Gâteau maison 	Brioche, compote, lait	Pain au maïs, pâte à tartiner











Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.
VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

Semaine 9 : du 23 au 27 février 2026

	LUNDI	MARDI Végétarien 	MERCREDI Repas froid	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Cake aux légumes	Salade verte		Pommes de terre au thon	Salade orientale
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pâtes  à la bolognaise	Galettes méridionales	Sandwich américain	Escalope milanaise	Poisson pané
		Boulgour  Ratatouille	Chips	Petits pois	Riz  Brocolis
 PRODUIT LAITIER	Yaourt	Fromage	Compote gourde Biscuit		Fromage
 DESSERT	Poire	Tarte aux pommes	Banane	Mousse au chocolat	Salade de fruits
 GOÛTER	Pain aux céréales, fromage frais, fruit	Baguette viennoise, barre de chocolat	Baguette moulée confiture	Gateau maison 	Brioche, compote, lait

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.