

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE ET ALSH

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
ACCOMPAGNEMENT 	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.



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE ET ALSH

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 AB à la bolognaise	Galettes méridionales	Sandwich américain	Escalope milanaise	Poisson pané
		Boulgour AB Ratatouille	Chips	Petits pois	Riz AB 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.

