



Restaurants scolaires



Menus du 02 au 08 février 2026

S06	Lundi Repas végétarien	Mardi
<i>Entrée</i>	Tarte butternut comté	Salade napolitaine bio
<i>Plat Principal</i>	Palet maraîcher	Cordon bleu SV : Croque fromage
<i>Légume/Féculent</i>	Epinards béchamel	Chou-fleur persillé
<i>Produit laitier</i>	Emmental (coupe)	Le Carré Président
<i>Dessert</i>	Fruit bio	Crêpe au sucre CHANDELEUR EN BRETAGNE



Les groupes alimentaires



Fruits et Légumes



Viandes,
poisson
œufs



Féculents



Matières grasses



Produits laitiers



Produits sucrés

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, Asperges et mollusques.

Jeudi	Vendredi
Carottes rapées	Salade iceberg et dés de jambon * SV / SP : Salade iceberg
Egrené de bœuf bio sauce bolognaise SV : Paupiette du pêcheur sauce curry coco	Colin sauce normande
Torsades	Riz bio
Gouda bio	Yaourt fermier vanille
Purée de fruits	Muffin aux pépites de chocolat

