


















Février 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02 au 08 février	Soupe de courgettes  Porc au lait de coco Riz parfumé  Flamby	<i>Végétarien</i> Salade gourmande Pâtes complètes  A la sauce tomates Verre de lait biscuit	Salade de riz  Cuisse de poulet Basquaise Semoule de couscous  Yaourt nature	Soupe légumes  Poisson Brocolis  Fromage
Du 09 au 15 Février	Salade de choux rouge  Rougail saucisses Riz Ile flottante	<i>Végétarien</i> Soupe carotte Vache qui rit  Parmentier végétarien Compote de pomme 	Salade de pomme de terre cervelas Steak Frites Crème caramel ou vanille 	Carottes râpées  Tariatelle au saumon Compote de fruits 
<div>  <h1>BONNES VACANCES</h1>  </div>				

Protéines Produits laitiers Légumes crus Légumes cuits et fruits Féculents

Les menus sont préparés sur place. Les produits locaux sont favorisés, de préférence acheter en circuit court, tout en intégrant des produits issus de l'agriculture biologique.

La viande est d'origine française.

Menus conformes au Décret n°2011-1227 du 30/09/2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas dans le cadre de la restauration scolaire.

Attention : Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons de services ou en fonction des livraisons. Merci de votre compréhension.