

menu du restaurant scolaire semaine du 2 au 6 février 2026

lundi 

Asperges vinaigrette

Couscous végétal



Fromage 

mardi 

Salade AB au jambon

Quenelle poisson sauce
tomate
Riz basmati AB

Mousse au chocolat

jeudi 

Chou
chinois/pommes/raisins

Sauté de porc au
gingembre (France)
Pommes noisette

Compote AB

vendredi 

Taboulé

Cordon bleu de dinde (EU)

Haricots verts

Fromage blanc 

2-6-12

1-2-3-4-7-12

1-2-3-6-12

1-2-3-6

Liste des allergènes : 1 – Gluten 2-lait 3-œufs 4-poisson 5-fruits à coques 6-moutarde 7-crustacés
8-mollusques 9-arachide 10-lupin 11-sésame 12-céleri 13-soja



Les repas sont fabriqués sur place
le jour de la consommation.

- Pour les produits issus de l'agriculture Biologique, le pictogramme AB est apposé à côté du produit
- Pour les produits issus de l'agriculture ou transformation locale, le pictogramme  est mentionné à côté du produit
- Pour les produits Label rouge, le pictogramme  figure à côté du produit
- Pour les viandes d'origine française, le pictogramme correspondant est 
- Pour les poissons issus de la pêche durable (MSC), le sigle est 
- Le pictogramme AOP signifie AOP, Appellation d'Origine Protégée

Pour les viandes de bœuf et de
veau, lorsque la naissance,
l'élevage et l'abattage ont lieu
dans le même pays, la mention
est « origine : nom du pays ».

le menu peut être modifié en fonction des livraisons