

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 

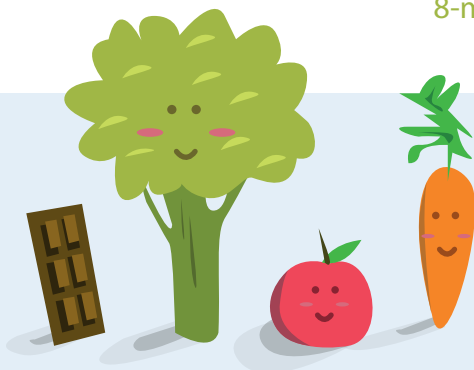
2-6-12

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



-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  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 ».