

menu du restaurant scolaire semaine du 16 au 20 février 2026

lundi 

Betteraves AB / féta

Dahl de lentilles épices
et coco

Riz créole AB

Poire au sirop

mardi 

Concombres à la menthe

Escalope de porc snackée
Petits pois Française

Pâtisserie

jeudi 

Cake aux olives / poivrons

Brandade
de poisson

Fruit AB

vendredi 

Terrine de campagne/
salade AB

Paleron braisé (France)
Pâtes AB

Glace

1-2-5-6-12

1-2-3-6-12

1-2-3-4

1-2-3-6-12

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