

# menu du restaurant scolaire

## semaine du 16 au 20 février 2026

lundi



Betteraves **AB** / féta

Dahl de lentilles épicées  
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

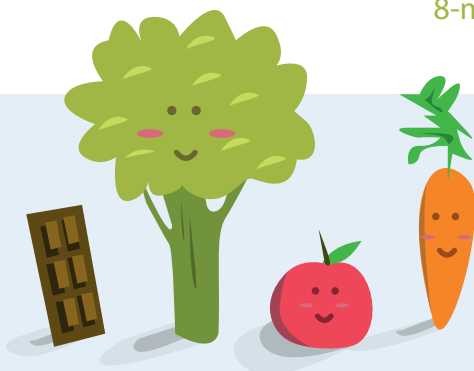
1-2-5-6-12

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



-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 ».