

menu du restaurant scolaire semaine du 9 au 13 février 2026

lundi 

Quiche lorraine

Poisson  beurre blanc

Pommes vapeur

Fruit 

mardi 

Tomates vinaigrette

Gratin de gnocchi aux champignons

Flan caramel

jeudi 

Salade coleslaw

Mini cassoulet (France)

Brownies chocolat

vendredi 

Velouté poireaux/pommes de terre

Boulettes de bœuf (France)
Chou romanesco

Yaourt nature 

1-2-3-4

1-2-3-6

1-2-3-6-12

1-2-3-12

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  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 ».

le menu peut être modifié en fonction des livraisons