



MENU



Du 02 au 06 Février 2026

menu spécial chandeleur
Lundi 02

Crêpe emmental **PS 5.6.10**

Gâteau de crêpes **CP PS aux poulet, légumes 6 & fromage 6**

Crêpes au sucre **PS 5.6.10 GH**



Le petit + tous les jours: pain frais de notre boulangerie 5

Conformément au règlement 1169/2011 nos menus sont susceptibles de contenir le 14 allergènes suivant à déclaration obligatoire.

Les allergènes présents selon les données de nos fournisseurs, sont numérotés de **1 à 14** (les allergènes à l'état de traces ne sont pas indiqués).

**1. Arachide 2. Céleri 3. Crustacés 4. fruits à coque 5. Gluten 6. Lait 7. Lupin 8. Mollusques 9. Moutarde 10. Œufs
11. Poisson. 12. Sésame 13. Soja 14. Sulfites/anhydride sulfureux**

A-Recommendations nutritionnelles

De la restauration collective

B-Viande d'origine française

C-Garantie qualité supérieure

D-Haute valeur environnementale
(Produit issu de l'exploitation agro-écologie Niveau 2(CE2))

E-Appellation origine protégée(AOP)

F-Sans huile de palpe, arôme artificiel
colorant, conservateur



G-Elaboré en France

H-Lait de France

I-Produit d'origine européenne

J-Produit local (qui répond aux exigences de la loi EGALIM)

K-Produit de l'agriculture biologique française et européenne

L-Indication géographique protégée(IGP)

M-Œufs français



N-Produit de saison

O-Pauvre en arêtes

P-Pêche durable-MSC/P1-Aquaculture-ASC

Q-Présence de viande de porc

R-Production durable

S-Conserve

Menu végétarien(sans viande ni poisson)

Le mardi

Jour poisson

Le vendredi



CP Cuisiné ou assemblé sur place



PF Réalisé à partir de produits frais



PS Réalisé à partir de produits surgelés



PT Réalisé à partir de produits secs tempérés



Recettes: Cuisine de AZ & 750g

Illustrations: St Adobe stockes

Attention: Les menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement des fournisseurs !