



MENU Des restaurants scolaire DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|---|--|---|
| Feuilleté aux fromages | Salade de maïs et œuf dur | Potage de légumes Fait Maison | Salade de pommes de terre au thon Fait Maison | salade de lentilles aux noisettes |
| Fait Maison Sauté de volaille sauce aux petits légumes | Fait Maison Saucisse braisée | Fait Maison Filet de poisson sauce estragon | Fait Maison quiches aux poulets Fait Maison | Fait Maison Hachis parmentier au bœuf et petits légumes |
| Fait Maison haricots vert | Fait Maison purée de pomme de terres | Fait Maison semoule | Fait Maison salade verte | |
| | | | | Fromage |
| AB Compote pomme/banane | AB Produit laitier | AB Crème dessert vanille | AB Yaourt nature sucré | Fruits de saison |

| Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs et leurs symboles | | | | |
|--|--|------------|--|---------------------|
| gluten | | mollusques | | œufs |
| sulfites | | lupin | | céleri |
| poisson | | moutarde | | soja |
| crustacés | | lait | | Produit brut |

FAIT MAISON
 PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
 VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE
 FILET DE POISSONS FRAIS DU PORT

Valeur nutritionnelle moyenne par repas (g/100g)

| | |
|--------------------|----|
| Protéines | 47 |
| Glucides | 57 |
| <i>dont sucres</i> | 18 |
| Lipides | 33 |

Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit!

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur et si des impératifs de service l'imposent.