



MENU Des restaurants scolaire DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Fait Maison Potage de légumes 	 Fait Maison Betteraves rouges vinaigrette 	 Friand au fromage	 Fait Maison saucisson sec	 Fait Maison celeri remoulade
 Fait Maison Steak du bouché sauce aux poivres 	 Fait Maison cappelletti provencale 	 escalope de dinde a la crème	 Fait Maison Nuggets de volaille	 Fait Maison Filet de poisson sauce américaine
 Fait Maison Pommes de terre et haricots en duo		 pomme noisettes	 Fait Maison Petits pois/carottes	 Fait Maison Semoule multicolore
.....		 fromage
 Brassé aux fruits	 Glace vanille	 Fruit de saison	 tarte fine aux poires	 Mousse au chocolat

Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs et leurs symboles							
gluten		mollusques		œufs		arachides	
sulfites		lupin		céleri		sésame	
poisson		moutarde		soja		fruits à coques	
crustacés		lait				Produit brut	

FAIT MAISON
 Fait Maison
PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE

FILET DE POISSONS FRAIS DU PORT DE PECHE DE LORIENT

Valeur nutritionnelle moyenne par repas (g/100g)	
Protéines	52
Glucides	61
<i>dont sucres</i>	24
Lipides	43

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.