



LOCAL Produit local

BIO Produit bio

Viande française

Produit labellisé



Menu végétarien

Les groupes d'aliments : Fruits et légumes (cuidités) Féculents Produits Laitiers Fruits et légumes (crudités) Protéines animales et végétales Produits sucrés Légumineuses

Menus des Restaurants Scolaires

	DU 02/02 AU 06/02/26	DU 09/02 AU 13/02/26	DU 16/02 AU 20/02/26	DU 23/02 AU 27/02/26
LUNDI	<p>Betteraves rouges bio et pdt en salade </p> <p>Sauté de dinde façon osso buco </p> <p>Chou romanesco</p> <p>Brie bio </p> <p>Gaufre au chocolat</p> <p>Goûter: Fromage blanc bio Fruit</p>	<p>Pomelos bio </p> <p>Chipolata LR </p> <p>Haricots blancs bio </p> <p>Camembert bio </p> <p>Ananas au sirop bio </p> <p>Goûter: Chocos Fruit</p>	<p>Velouté à l'ail</p> <p>Rôti de bœuf </p> <p>Haricots beurre bio </p> <p>Edam</p> <p>Fruit bio </p> <p>Goûter: Abricot moelleux Biscuit bio </p>	<p>Carottes râpées multicolores</p> <p>Rôti de porc bio LOCAL</p> <p>Haricots verts bio et poivrons </p> <p>Neufchâtel AOP </p> <p>Fruit bio </p> <p>Goûter: Cracotte Fruit</p>
MARDI	<p>Velouté de champignons</p> <p>Dahl de lentilles corail bio </p> <p>Riz bio </p> <p>Tomme grise</p> <p>Oreillons de pêches au sirop</p> <p>Goûter: Pain beurre bio Fruit</p>	<p>Charcuterie</p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>Risotto de sarrasin</p> <p>Fruit bio </p> <p>Goûter: Pain - confiture bio Fruit</p>	<p>Feuilleté Mornay</p> <p>Crumble de boulgour aux légumes de saison</p> <p>Crème vanille sur lit de caramel</p> <p>Fruit bio </p> <p>Goûter: Donut chocolat Fruit</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Estouffade de bœuf </p> <p>Brocolis bio </p> <p>Fruit bio </p> <p>Goûter: Pain - chocolat noir bio à croquer Fruit</p>
MERCREDI	<p>Chou blanc croquant à l'emmental bio </p> <p>Bœuf mironton </p> <p>Poêlée panais et navets</p> <p>Tarte au potiron</p> <p>Goûter: Pain chocolat bio au lait à croquer Fruit</p>	<p>Salade de perles et lentilles bélouga</p> <p>Poulet rôti LR </p> <p>Petits pois bio </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit bio </p> <p>Goûter: Biscuit bio-Fruit </p>	<p>Salade d'avocat</p> <p>Sauté de veau </p> <p>Purée de potimarron</p> <p>Pont l'évêque AOP </p> <p>Gateau basque maison</p> <p>Goûter: Yaourt brassé bio fraise Biscuit bio </p>	<p>Salade composée du chef</p> <p>Chili végé bio </p> <p>Riz long bio </p> <p>Fromage blanc bio </p> <p>Poires bio au sirop </p> <p>Goûter: Roulé de gâteau confiture abricot bio </p>
JEUDI	<p>Salade composée du chef au fromage</p> <p>Poisson frais du jour</p> <p>Blé bio </p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>Goûter: Petit suisse bio fruit - biscuit bio </p>	<p>MENU A THEME</p> <p>Goûter: Yaourt aux fruits bio - fruit </p>	<p>Brandade de colin et dulse gratinée au parmesan AOP </p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt aux fruits bio </p> <p>Compote pomme mangue bio </p> <p>Goûter: Pain pâte à tartiner maison - fruit</p>	<p>Tarte à l'oignon gratinée</p> <p>Gratin de poisson et fruits de mer</p> <p>Mélange 4 céréales bio </p> <p>Fruit</p> <p>Goûter: Pain beurre bio Fruit</p>
VENDREDI	<p>Omelette nature bio </p> <p>Frites fraîches maison</p> <p>Fromage blanc bio </p> <p>Compote pomme fruits rouges bio </p> <p>Goûter: Chouquettes maison Fruit</p>	<p>Potage au céleri</p> <p>Lasagnes de légumes</p> <p>Yaourt bio nature </p> <p>Mousse au chocolat végé</p> <p>Goûter: Compote de fruits Biscuit bio </p>	<p>Celeri rémoulade</p> <p>Endives gratinées au jambon LR </p> <p>Camembert bio </p> <p>Ile flottante</p> <p>Goûter: Cookies maison Fruit</p>	<p>Taboulé de chou-fleur au yaourt bio </p> <p>Poule sauce suprême </p> <p>Pommes vapeur carottes</p> <p>Crème caramel maison</p> <p>Goûter: Fromage frais bio aux fruits Biscuit bio </p>

Menus élaborés suivant les préconisations du PNNS (Plan National de Nutrition et Santé). Nos viandes sont d'origine Normande ou Française. Nous privilégions les approvisionnements locaux (laitages, fruits et légumes) et les produits Bio.

Les allergènes :

