

MENU DU 2 FÉVRIER AU 6 FÉVRIER 2026

Lundi 2

Soupe 
Surimi
Céleri rémoulade 

*

Palet au fromage  
Coquillettes
Poêlée de légumes

*

Produits laitiers

*

Cocktail de fruits
Banane
Crème dessert chocolat
Fruit

Mardi 3

Soupe 
Oeuf dur
Betteraves 

*

Chipolatas
Saucisse de volaille
Semoule
Ratatouille 

*

Produits laitiers

*

Eclair
Yaourt aux fruits
Fruit

Jeudi 5

Soupe 
Salami
Salade douceur 

*

Poisson pané
Poisson frais 
Riz
Carottes à la crème

*

Produits laitiers

*

Crêpe 
Petit suisse aux fruits
Fruit

Vendredi 6

Soupe 
Tomate mozzarella
Macédoine

*

Hachis parmentier 
Salade

*

Produits laitiers

*

Glace
Café liegeois
Fruit

Viandes d'origine française



Poissons non menacés
d'extinction



Produits locaux



Menu végétarien



Appellation d'origine
contrôlée



Fait maison



Produits de la ferme



Produits
biologiques



Indication de la présence d'allergènes :

Les produits utilisés pour la confection des repas pour les cantines sont susceptibles de contenir des traces de 14 allergènes majeurs suivants : crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusques, gluten.

Des modifications sont susceptibles d'être apportées à ce Menu selon l'approvisionnement.

Merci de votre compréhension.

**Bon
Appétit**

Le Principal
Norman MADEJCZYK

La Gestionnaire
Sophie PECRON