

MENU DU 9 FÉVRIER AU 13 FÉVRIER 2026

Lundi 9

Soupe 
Haricots verts
Concombres
*
Cordon bleu 
Rôti de porc 
Macaronis
Courgettes rôties 
*
Produits laitiers
*
Fromage blanc
Yaourt aromatisé
Banane

Mardi 10


Soupe 
Carottes à l'orange 
Céleri aux noix 
*
Poisson pané
Filet de poisson 
Riz
Gratin de chou-fleur 
*
Produits laitiers
*
Compote de pommes
Île flottante
Yaourt / Fruit

Jeudi 12

Soupe 
Pizza margarita 
Endives aux noix
*
Goulash 
Steak de veau
Blé
Poêlée de légumes
*
Produits laitiers
*
Gaufre à la Chantilly
Tarte au citron
Yaourt / Fruit

Vendredi 13

Soupe 
Champignons à la crème 
Salade de maïs et croutons
*
Kebab 
Frites
Salade
*
Produits laitiers
*
Glace
Yaourt / 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.



Le Principal
Norman MADEJCZYK
La Gestionnaire
Sophie PECRON