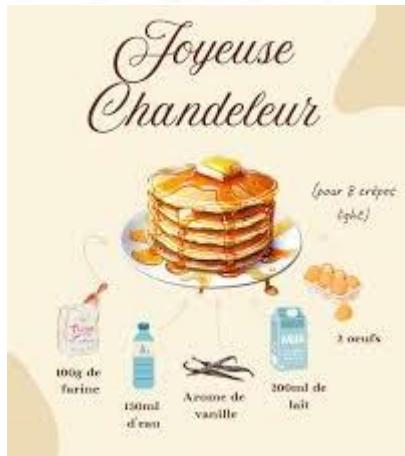


Menus du 02 au 06 février 2026

Menus du 23 au 27 février 2026



VACANCES D' HIVER	
LUNDI 02 février 2026	LA CHANDELEUR Salade endive/noix Crêpe complète Crêpe sucrée et son petit pot de pâte à tartiner
MARDI 03 février 2026	Velouté de légumes Omelette aux 3 fromages Carottes vichy Banane
JEUDI 05 février 2026	Salade piémontaise Colin sauce tomate Gratin de brocolis Kiwi
VENDREDI 06 février 2026	Concombre vinaigrette Blanquette de veau Jardinière de légumes Fromage blanc vanillé
LUNDI 23 février 2026	Betteraves persillées Boules bœuf sauce tomate Coquillettes Emmental râpé Pomme
MARDI 24 février 2026	Carottes râpées Jambon braisé Gratin de chou-fleur Mousse au chocolat
JEUDI 26 février 2026	Salade/noix/mimolette Curry de légumes Riz pilaf Compote Biscuit
VENDREDI 27 février 2026	Radis/beurre Sauté de veau à la provençale Haricots verts Yaourt fermier



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de circonstances indépendantes de notre volonté.

Ces menus ont été élaborés en adéquation avec les recommandations du GEM-RCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition), par le Responsable de la Restauration et la diététicienne-nutritionniste de la Cuisine Centrale.

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : INformation des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.



Viandes Origine France



« Fait maison »



Loi EGALim



Menu végétarien