

Menus Scolaires février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02/02 au 06/02/26	Betteraves vinaigrette Paupiette de veau  Duo d'haricots Fromage bio  Compote bio 	Soupe de Mélanie maison  Raviolis frais bio  Fromage bio  Crêpes maison 	Salade composée Croque-monsieur Salade verte Beignet chocolat noisette	Salade du chef Spaghettis bolognaise Yaourt bio de la ferme  Fruit bio 	Quiche lorraine Poisson frais du jour Epinards et pommes vapeur Fruits au sirop
Du 09/02 au 13/02/26 Semaine anti gaspillage	Pomelos en jus Émincé de poulet bio  Poêlée de légumes maison  Yaourt bio  Fruit bio 	Salade de chou Sauté d'agneau Haricots blancs Fromage bio  Riz au lait maison 	Piémontaise Blanquette de poisson à la dieppoise Mélange 4 céréales Ile flottante	Soupe du chef  Chili aux légumes Salade verte Fromage bio  Mousse au chocolat	Repas du nouvel an chinois 
Du 16/02/26 au 20/02/26	Salade du chef Cordon bleu Pâtes bio  Fromage bio  Banane bio 	Charcuterie Poule au blanc et ses légumes Fromage bio  Fruits au sirop bio 	Salade coleslaw Faux filet Potatoes maison  Gâteau au chocolat maison 	Potage  Poisson frais du jour Semoule bio  Fromage blanc de la ferme Fruit bio 	Avocat crevette sauce cocktail Saucisses lentilles Crème aux œufs maison 
Du 23/02/26 au 27/02/26	Potage maison  Escalope de dinde à la crème Brocolis bio  Fromage bio 	Œuf dur mayonnaise  Gratin de chou-fleur aux lentilles sauce fromage Éclair au chocolat	Salade du chef Cannelloni bio  Salade verte Millefeuille maison 	Salade d'endives Rôti de porc bio  Cœur de blé Fromage bio  Fruit bio 	Salade du chef Hamburger maison  Frites maison  Moelleux aux pommes

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. Aide Union Européenne à destination des écoles

Les allergènes :



1. Gluten



2. Crustacés



3. Œufs



4. Poisson



5. Arachide



6. Soja



7. Lait



8. Fruits à coque



9. Céleri



10. Moutarde



11. Sésame



12. Sulfites



13. Lupin



14. Mollusques

	Compote bio 				

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. Aide Union Européenne à destination des écoles

Les allergènes :



1. Gluten



2. Crustacés



3. Œufs



4. Poisson



5. Arachide



6. Soja



7. Lait



8. Fruits à coque



9. Céleri



10. Moutarde



11. Sésame



12. Sulfites



13. Lupin



14. Mollusques