

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 :



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

| | | | | | |
|--|-------------|--|--|--|--|
| | 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