

MENUS

DU 9 AU 13 FEVRIER 2026

LUNDI

Velouté de légumes



Poisson frais



Purée de pommes de terre

Yaourt fermier à la vanille



Fruit de saison

JEUDI

Duo de saucissons



Sauté de veau marengo

Carottes vichy



Camembert bio



Fruit de saison

MARDI

Concombre à la grecque

Cordon bleu

Riz à la tomate



Emmental

Flan caramel bio

VENDREDI

Mesclun dés de brebis

Dahl de lentilles

Semoule

Petit suisse aux fruits



Fruit de saison

MERCREDI

Rillettes de poulet

Boules de boeuf à la tomate

Semoule

Fromage

Compote/biscuit



Un verre de lait est proposé à chaque repas avec la participation de l'aide UE à destination des écoles



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Agriculture Biologique



Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Programme UE, un fruit à l'école

Féculent

Fruit/Légume

Produit laitier

Viande/Oeuf/Poisson

Produit sucré

Informations allergènes : présence possible d'arachide, céleri, crustacés, céréales contenant du gluten, lait, lupin, œuf, poisson, mollusques, moutarde, sésame, soja, sulfites.
Les menus peuvent varier en fonction des livraisons

TOUQUES