















































MENU RESTAURANT SCOLAIRE Semaine du 23 au 27 FEVRIER 2026



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi végété
Rillettes de thon  Sauté de porc    Haricots blancs    Tomme de vache  Fruits de saison  	Pommes de terre, cornichons vinaigrette    Carbonade flamande     Céléris braisés    Chèvre  Fruits de saison  	Radis beurre   Chipolatas    Purée de pommes de terre    Crème brûlée   	Salade de mâche et oranges   Omelette au fromage    Champignons   Gâteau coco antillais 
Collation			
Pain / chokolinette / verre de lait	Céréales / lait	Pain / fromage / kiwi	Pain / confiture / fromage frais

Bon appétit !

Fait Maison 

Agriculture bio 

Local 

Origine France 

Elevage Bien Etre 

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des
approvisionnements et contraintes du service

La Présence d'Allergène est mentionnée chaque jour sur un feuillet et transmise aux personnes du service

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française
 La cantine utilise des produits frais, bio, locaux Mais pas seulement, elle achète aussi des produits surgelés, des conserves et quelques produits semi-élaborés
 Le poisson que nous cuisinons est frais et notre choix se fait selon les arrivages