

MENUS CANTINES SCOLAIRES

Toutes les viandes sont d'origines Françaises sauf exception noté dans les menus

	Du 2 au 6 Février 2026		Du 23 au 27 Février 2026
Lundi	Chou Rouge et ses Pommes  Roti de Porc Carottes Braisées Fromage AOP  Marbré Chocolat   	V A C	Betterave Rouge au Gouda   Poulet Rôti Gratin Dauphinois  Fromage AOP  Fruit de Saison
Mardi	Salade de Maïs   Quenelles Sauce Mornay   Brocoli Fromage AOP  Fruit de Saison	A N C E S	Radis Rosette  Omelette Nature  Farfalles   Yaourt Nature Sucré Local  Compote de Fruits

Jeudi	Velouté de Courge au Marron Bœuf à la Provençale Haricots Verts Yaourt Aromatisé Local  Fruit de Saison	D , H I V	Carottes Râpées  Noix de Veau Braisée Petits Pois Fromage AOP  Beignet aux Pommes   
Vendredi	Salade d'Endives  Saumon Rôti  Fondue de Poireaux Fromage AOP  Bugnes   	E R	Salade Piémontaise au Thon   Fillésime Pané    Gratin de Chou-Fleur   Fromage AOP  Fruit de Saison

Allergène	Loi Egalim
 Gluten	 Végétarien
 Crustacés	 Viande bovine Française
 Œuf	 Agricultures Biologiques
 Poisson	 Label Rouge
 Arachide	 Poisson issu d'une pêche
 Soja	 Filière Bleu Blanc Cœur
 Lait	 Produit Labélisé AOP – AOC ou IGP
 Fruit à Coques	 Fait Maison
 Céleri	 Pain de BOËN SUR LIGNON
 Moutarde	 Estampille Agrément
 Sésame	 Fruits & légumes à l'école
 Sulfite	 Lait & produits laitiers à l'école
 Lupin	
 Mollusque	

Des variantes aux menus pourraient survenir suivant les cours des denrées alimentaires et des effectifs.

Consommé le jour même