



MENUS Semaine 06

LUNDI 02 FEVRIER 2026

Betterave *BIO* sauce bulgare et mais (1-7-10)
 Sauté de poulet à la coriandre (1)
 Poêlée de légumes (7)
 Riz au lait *BIO* (1-7)

MARDI 03 FEVRIER 2026

Rillettes de saumon et citron (4-7)
 Rôti de porc *BBC* aux pruneaux (1)
 Lentilles *BIO* cuisinées (1-3-7-9)
 Fromage (7)
 *Fruit de saison *BIO*

MERCREDI 04 FEVRIER 2026

Bouillon de poule vermicelle (1-3-7-9)
 Potée à la bretonne
 Crumble aux pommes (1-7)

JEUDI 05 FEVRIER 2026

(Menu Moyen-âge)
 Pâté en croute (1-3-7)
 Brouet de volaille - ragout (1)
 Haricots blanc *BIO*
 Taillis pomme et fruits – Pudding (1-3-7)



VENDREDI 06 FEVRIER 2026

Velouté crécy (1-7)
 Filet de poisson *MSC* au beurre de tomate (1-7-4-2)
 Julienne de légumes au curcuma
 Beignet confiture (1-3-7)

Allergènes : 1) Gluten 2) Crustacés 3) Œufs 4) Poissons 5) Arachides 6) Soja 7) Lait 8) Fruits à coques
 9) Celéri 10) Moutardes 11) Sésames 12) Sulfites 13) Lupins 14) Mollusques

BBC : Bleu Blanc Coeur

LR : Label Rouge

MSC : Pêche Durable

HVE: Haute Valeur Environnementale



*renvoie à des fruits, légumes,
 produits laitiers subventionnés par
 l'aide de l'Union
 Européenne à destination des écoles.

Ces menus sont susceptibles
 d'être modifiés si des problèmes
 d'approvisionnement l'exigent.