



Menu des cantines

SEMAINE Du 16 au 20 février 2026

LUNDI
Potage de brocolis fromage fondu
Carottes Pois chiches à l'orientale
Semoule
Liégeois chocolat

MARDI
Paupiette de veau sauce brune
Pottos
Yaourt au lait entier à la banane
Beignet

MERCREDI
Velouté de potiron
Sauté de bœuf aux oignons
Haricots verts poêlés
Fromage blanc coulis de fruits rouges

JEUDI
Œuf du mayonnaise
Carbonara de poisson
Conghiglie
Flan vanille

VENDREDI
Carottes râpées
Tortillas de pommes de terre, épinards , Emmental
Yaourt aromatisé
Kiwi

Légende des menus :

- Repas végétarien
- Agriculture biologique
- Issus de filières
- Provenance locale
- Spécialité du chef
- Label rouge
- Viande bovine d'origine française
- Race à viande
- Bleu blanc
- Issu de la pêche durable
- AOC (Appellation d'origine contrôlée)
- Plan alimentaire :**
 - > Fruits et légumes
 - > Plat protidique
 - > Féculents
 - > Pâtisserie
 - > Produits laitiers

GOUTERS

Yaourt, Compote, Madeleine
Fromage , Fruit, Pain

Yaourt, Compote, Pain, Miel
Lait, Compote, Biscuit

Vache qui rit, Fruit, Pain Confiture

* Tous nos laitages sont fabriqués à base de lait français. Nos compotes sont 100% françaises. Nos fruits sont issus de filières écoresponsables.

Tous nos gâteaux individuels sont garantis sans huile de palme et sans OGM.

*Sous réserve de modification selon les aléas de la restauration