



# Menu des cantines

SEMAINE Du 2 au 6 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Egrené végétal de pois sauce napolitaine	Filet de saumon sauce tomate	Aiguillette de poulet sauce champignons	Omelette au fromage	Salade verte vinaigrette Caesar
Fusilli	Blé pilaf	Purée de chou fleur	beignet de brocolis	Galette de blé noir saucisse de porc
Tomme noire	Tomme blanche	Gouda	Brie	Pommes de terre rissolées
Clémentine	Orange	Tarte aux pommes	Mousse chocolat	Emmental
				Crêpe sucrée

## GOUTERS

Yaourt, Compote, Madeleine	Fromage, Compote, Pain	Yaourt, Fruit, Brioche	Lait, Compote, Biscuit	Fromage, Fruit, Pain
----------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	----------------------

\* 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

### Légende des menus :

- Repas végétarien
- BIO Agriculture biologique
- Issu 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