

	S06 Du 02 au 06 Février 2026	S07 Du 09 au 13 Février 2026	S08 Du 16 au 20 Février 2026	Vances scolaires Du 23 Février au 6 Mars 2026
LUNDI	Tarte butternut comté œufs brouillés Epinards bio à la crème Emmental (coupe) Fruit bio	Radis beurre Sauté de dinde sauce tomate Purée de pommes de terre Bûche de chèvre (coupe) Liégeois chocolat	Potage de légumes Colin poêlé au beurre Brocolis bio à la crème Vache qui rit Fruit	
MARDI	Salade napoléon bio Sauté de poulet aux herbes Chou-fleur persillés Le Carré président Crêpe au sucre	Salade pastourelle Poisson pané Carottes persillées Coulommiers bio (coupe) Fruit bio	Coleslaw mayonnaise Sauté de boeuf sauce barbecue Purée de pommes de terre Yaourt vanille bio Beignet chocolat	

BONNES

			Nouvel an Chinois
JEUDI	Potage de légumes Sauté de boeuf sauce tomate Torsades Pointe de brie bio (coupe) Fruit	Salade iceberg Coquillettes aux dés de jambon* (S/porc : coquillettes aux dés de volaille) Yaourt fermier sucré Far breton du chef	Samoussa aux légumes Sauté de porc bio au caramel Riz bio aux champignons Petit moulu nature Clafoutis à la noix de coco du chef

VACANCES

 VENDREDI	Salade iceberg Colin sauce normande Riz bio Yaourt fermier vanille Cake cacao du chef	Potage de légumes Picoussel Haricots verts bio persillés Carré de l'Est (coupe) Purée de fruits du chef	Potage de légumes Radiatori aux légumes Pont l'évêque (coupe) Purée de fruits bio

Les menus "au mois" restent à titre informatifs et peuvent être modifiés.

Légende

Labels (Egalim)
AOP, AOC, IGP, CE2, HVE,
Pêche responsable, RUP, Label rouge,...

Produit issu de l'agriculture biologique

Viande Française
 Produit local
 Produit fermier

Recette du Chef
* Présence de porc



Les produits laitiers

Ce sont le lait, les yaourts, les fromages blancs, les petits suisses et aussi tous les fromages. Tu en manges tous les jours à la cantine et à la maison. Il est important d'en manger tous les jours. Sais-tu pourquoi ? Parce qu'ils contiennent du calcium et de la vitamine D qui rendent tes os solides et qui t'aident à bien grandir.

Les groupes d'aliments :



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.