



CETTE SEMAINE DANS NOS ASSIETTES

SEMAINE 6

lundi 2 février 2026

mardi 3 février 2026






















mercredi 4 février 2026

jeudi 5 février 2026

vendredi 6 février 2026

L'EQUIPE DE LA RESTAURATION CUISINE POUR VOS ENFANTS CHAQUE JOUR AVEC LA PLUS GRANDE ATTENTION



Entrée	BETTERAVES HVE VINAIGRETTE 	CAROTTES RAPÉES HVE ET DÉS D'EMMENTAL 	FEUILLETÉ FROMAGE	TABOULÉ BIO 	SALADE VERTE HVE ET CROÛTONS 
Plat	BOULETTES D'AGNEAU AUX ABRICOTS	COLIN SAUCE CURCUMA 	EMINCÉ DE BŒUF À LA CITRONNELLE	ROTI DE PORC AU JUS	OMELETTE
Régime spécifique	FALAFEL		NUGGETS DE BLÉ	TARTE AUX POIREAUX	
Accompagnement	SEMOULE 	POELÉE TRIO DE LÉGUMES BIO 	GRATIN DE CHOU-FLEUR 	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES CE2 	MACARONI 
Fromage	CHANTENEIGE BIO 				FROMAGE BLANC BIO 
Dessert	ORANGE IGP 	ECLAIR AU CHOCOLAT	BANANE 	POMME BIO 	BISCUIT SEC BIO 
Goûter	GÂTEAU	PAIN ET CONFITURE	PAIN AU LAIT ET CHOCOLAT	PAIN ET FROMAGE BIO 	GÂTEAU
	COMPOTE DE POMME HVE 	LAIT BIO 	JUS DE FRUITS BIO 	COMPOTE DE POMME FRAISE BIO 	FRUIT DE SAISON



LES MENUS SONT ELABORÉS SUIVANT LES RECOMMANDATIONS DU GEMRCN

MSC (Pêche durable), **AOC** (Appellation d'Origine Contrôlée), **AOP** (Appellation d'Origine Protégée), **IGP** (Indication d'Origine Protégée),

STG (Spécialité Traditionnelle Garantie), **AB** (Agriculture Biologique), **Label Rouge**, **BBC** (Bleu Blanc Coeur)

LES MENUS SONT APPLICABLES SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT