

# Menu

**SEMAINE 6 - Scolaire -**  
**du lundi 2 février au vendredi 6 février 2026**

**Manger bien,  
Manger équilibré**

LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
Salade haricots verts et haricots beurre-🏠	Carottes râpées🏠	Taboulé🏠	Blé en salade🏠	Salade de riz🏠
10	10	2 7 8	1 2 3 10	1 10
Gratin cardons et pommes de terre🏠	Sauté de porc🏠	Filet de poulet🏠	Rôti de dinde🏠	Poisson du marché🏠
1 2	1 2	1 2	1 2	1 2 4 5
<div>100% VÉGÉTARIEN</div>	Penne🏠	Julienne de légumes🏠	Petits pois🏠	Épinard béchamel
	1 2 3	1	1 2	1 2
Yaourt banane (laiterie baïko)	Vache Picon	Fromage🧀	Buche du Pilat🧀	Brie🧀
1	1	1	1	1
Clémentine	Crème dessert caramel	dessert	Quatre quarts aux pépites de chocolat🏠	Compote de pommes ananas🏠
	1 2 3 11	1 2 3 11	1 2 3	

Liste allergène
Lait 1
Gluten 2
Œufs 3
Poisson 4
Crustacés 5
Mollusques 6
Soja 7
Céleri 8
Arachides 9
Moutarde 10
Fruit coque 11
Sésame 12
Lupin 13
Sulfites 14



Fromage à la coupe  
Produit cuisiné par nos soins

- Viande de boeuf origine  
France



















Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne  
Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

# Menu

**SEMAINE 9 - Solaire-**  
**du lundi 23 au vendredi 27 février 2026**

**Manger bien,  
Manger équilibré**

Liste allergène
Lait 1
Gluten 2
Œufs 3
Poisson 4
Crustacés 5
Mollusques 6
Soja 7
Céleri 8
Arachides 9
Moutarde 10
Fruit coque 11
Sésame 12
Lupin 13
Sulfites 14

LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
Nem de légumes 	Salade verte 	Macédoine 	Salade d endives aux noix 	Piémontaise végétarienne 
1 2 7 8	10	10	10 11	1 10
Riz cantonais végétarien 	Lasagne bolognaise 	Filet de lieu sauce citron 	Rôti de porc 	Cuisse de poulet 
1 3	1 2 3	1 2	1 2 3	1 2 3
<b>Nouvel an chinois</b> 	-	Pomme noisette 	Blé doré 	Jardinière de légumes 
		1 2 3	1 2	1 2 8
Yaourt sucré	Buche du Pilat 	Yaourt nature	Petit moulé	Yaourt a la fraise (laiterie Baïko)
1	1	1	1	1
Beignet aux pommes	poire	biscuit	compote de pomme maison 	orange
1 2 3 11		1 2 3 11		



Fromage à la coupe



Produit cuisiné par nos soins

- Viande de bœuf origine France



Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE