



Restaurants scolaires



Menus du 09 au 13 février 2026

S07	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas végétarien
<i>Entrée</i> 	Radis beurre	Salade pastourelle vinaigrette		Salade verte iceberg	Salade de riz bio à la provençale
<i>Plat Principal</i> 	Knacks de volaille SV : Nuggets de blé	Poisson pané		Coquillettes aux dés de jambon* SP : Coquillettes bio aux dés de volaille SV : Coquillettes au saumon	Picoussel
<i>Légume/Féculent</i> 	Purée de pommes de terre	Carottes bio persillées			Haricots verts bio persillés
<i>Produit laitier</i> 	Cantal	Coulommiers bio (coupe)		Yaourt fermier nature sucré	Tomme noire
<i>Dessert</i> 	Liégeois chocolat	Fruit		Moelleux citron	Fruit



Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local / circuit court

Viande Française

Pêche responsable

* Présence de porc

Région Ultrapériphérique

Indication d'origine protégée

Appellation d'origine contrôlée

Recette du Chef



Issus du commerce équitable

Certifications environnementales

SV / SP : Sans viande / Sans Porc



Choix de la semaine :

- Entrée : Potage de légumes
- Légumes : Purée de céleri

Les groupes alimentaires



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.



Le savais-tu ?



Les légumes verts sont très riches en vitamines, minéraux et fibres. Ils sont de véritables alliés au quotidien, en plus de joliment colorer nos assiettes.

Ils stimulent l'organisme et aident à prévenir certaines maladies.

A noter que, d'un point de vue nutritionnel, la formule "légumes verts" ne signifie pas de couleur verte mais légumes frais, à la différence des légumes secs comme les légumineuses (lentilles, fèves, pois chiches, etc ...).

Brocolis, poivrons, courgettes, carottes ... peu importe la couleur, les légumes verts sont à consommer sans modération !

