

Menu hebdomadaire du 9 au 13 Février 2026

Lundi 9 février

- Baguette AB
- Saucisse de volaille 
- Brocolis gratinés AB
- Emmental AB
- Fruit de saison AB
- Goûter : Pain  Confiture AB Lait AB

Mardi 10 février

- Baguette AB
- Coleslaw AB
- Quenelles AB
- Sauce armoricaine 
- Riz AB
- Fruit de saison AB
- Goûter : Galette bretonne AB Lait AB Fruit de saison AB

Mercredi 11 février

- Baguette AB
- Crème de courgette AB
- Blanquette de veau
- Carottes AB
- Fromage frais aux fruits AB
- Goûter : Gateau au Citron AB
- Fruit de saison AB

Jeudi 12 février

- Baguette AB
- Taboulé AB
- Colin*pané citron
- Epinards AB à la crème
- Fruit de saison AB
- Goûter : Pain  Chocolat Lait chocolat équitable

Vendredi 13 février

- Baguette AB
- Bolognaise végétale AB
- Pâtes AB
- Camembert AB
- Purée de fruit AB
- Goûter : Pain  Fromage à tartiner AB
- Fruit de saison AB

	Agriculture BIO
	Label Rouge
	Bleu Blanc Cœur
	Appellation d'origine protégée
	Approvisionnement local
	Les plats confectionnés "maison" sont signalés par ce logo
	Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles
	Menu végétarien
*	Poisson provenant de pêcheries certifiées conformes au Référentiel MSC (Marine Stewardship Council) Pêche durable.

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (INCO), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les 14 allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.

Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction de la disponibilité des produits. En cas de modifications, seul le menu et les allergènes affichés dans le réfectoire font foi. Le goûter est servi à tous les enfants en centre de loisirs, et aux enfants de maternelles autres jours.

Toutes les viandes sont Origine France (bœuf, veau, volaille, porc et agneau).

