

MENU

Liste des allergènes:

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

1 Céréales, 2 Crustacés, 3 Oeufs, 4 Poissons, 5 Arachides, 6 Soja, 7 Lait, 8 Fruits à coques, 9 Céleri, 10 Moutarde, 11 Graines de sésame, 12 Anhydride sulfureux, 13 Lupin, 14 Mollusques

**semaine du
16 au 20
février
2026**

mousse de foie (3,7)
ou œufs mimosas (3,10)
lasagne bolognaise (1,7)
ou spaghetti au saumon
(1,4,7)
f.blanc (7)
kiwi ou fruit

salade de riz (1,4,7,10)
ou salade des andes au
quinoa (1,10)
filet de poisson meunière
(1,4)
ou filet de saumon grillé (4)
gratin de brocolis (1,7)
yaourt (7)
poire ou fruit

salade paysanne (1,10)
émincé de bœuf à
l'estragon (1)
h.verts persillés (7)
rondelé (7)
compote et biscuit

salade verte (10,11)
ou avocat vinaigrette (10)
poulet rôti
ou jambon blanc
frites
tomme blanche (7)
yaourt (7) ou fruit

carottes rapées (10,11)
ou salade de chou rouge à
l'orange (10)
nems aux légumes (1,6,9)
ou galette de céréales
(1,3,7,8)
riz cantonais (1,3)
gouda (7)
gâteau noix de coco (1,3,8)
ou fruit

**semaine du
23 au 27
février
2026**

endives aux noix (7,8,10)
blanquette de veau à la
crème (1,7)
p.vapeur
camembert (7)
compote de poires

salade de pois chiches (10)
galette de céréales
(1,3,7,8)
carottes à la crème (7)
milanette (7)
pomme

salade aux croûtons de
chèvre (1,7,10)
bouchée aux fruits de
mer (1,2,4,7)
h.beurre persillés (7)
gouda (7)
gateau polenta au citron
(1,3,7,8)

pizza fromage (1,7)
rôti de porc sce charcutière
(1)
purée de potimarrons (7)
st paulin (7)
banane

salade composée (7,10,11)
saumonette aux câpres (4)
macaronis (1,3,7)
yaourt aromatisé (7)
fruits secs (8)

**semaine du
21 au 6
mars
2026**

saucisson (7)
spaghetti bolognaise (1)
yaourt (7)
kiwi

salade verte (10,11)
gardiane de taureau (1,12)
p de terre rôties
ptit louis (7)
crumble pommes-poires
(1,7,8)

concombre au yaourt (7)
couscous végétal
semoule complète (1,7)
st paulin (7)
mousse chocolat (6,7)

salade de boulgour
(1,4,7,10)
sauté canard à l'orange (1)
gratin de chou-fleur (1,7)
rondelé (7)
banane

céleri aux pommes
(3,9,10,11)
filet de colin sce anisé (1,7)
h.verts persillés (7)
f.blanc (7)
biscuit et pâte de fruits
(1,6,7,8)

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction des approvisionnements

légende: bio, bio et local, local, label

Le double choix est soumis à l'ordre de passage des élèves. Pour lutter contre le gaspillage alimentaire il ne peut pas y avoir le choix jusqu'à la fin du service