




















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
	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 bœuf origine France











Équilibre 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 7 - Centres aérés -
du lundi 9 au vendredi 13 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 9	MARDI 10	MERC 11	JEUDI 12	VEND. 13
Betterave en salade 	Salade verte 	Carottes râpées 	Taboulé 	Salade de chou-fleur 
10	10	10	1 2 7 8	10
Boule d'agneau 	Tartiflette végétarienne 	Steack hâché 	Colin pané 	Poulet rôti 
1 2 3	1	1 2 3	1 2 3 4	1 2 3
Pomme dauphine 		Haricots verts 	Ragoût de légumes 	flageolets 
1 2 3		1	1 2	1
Yaourt aromatisé	Gouda 	Fromage	Mimolette 	Tomme blanche 
1	1	1	1	1
biscuit	Fruit de saison	dessert	Flan vanille 	Dés de fruits
1 2 3 11		1 2 3 11 12	1 2 3	



Fromage à la coupe



Produit cuisiné par nos soins

- Viande de bœuf origine
France

Équilibre 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 8 - Centres aérés -
du lundi 16 au vendredi 20 février 2026**

**Manger bien,
Manger équilibré**

	LUNDI 16	MARDI 17	MERC 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
	Petit pois en salade	Carottes râpées	Salade verte	Salade de lentilles	Céleri rémoulade
Lait 1					
Gluten 2	2 8 10	10	10	10	8 10
Œufs 3	Pâtes a la tomate et haricots rouges	Sautée de porc	Filet de poulet	Quenelle	Poisson Meunière
Poisson 4	1 2 3	1 2	1 2 3	1 2 3	1 2 3 4
Crustacés 5	100%  VÉGÉTARIEN	Écrasé de pomme de terre	Pavé de polenta	Epinards à la crème	Haricots verts
Mollusques 6					
Soja 7		1 3	1	1	1
Céleri 8	Yaourt aux fruits	Emmental 	Yaourt	Edam 	Fromage blanc
Arachides 9	1	1	1	1	1
Moutarde 10	banane	Crème chocolat	dessert	Tarte aux pommes	Kiwi
Fruit coque 11		1 2 3 11	1 2 3 11	1 2 3	



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

















Vacavant
traiteur

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
Nouvel an chinois 	-	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 boeuf origine France

Vacavant
traiteur

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