

Menu

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

Manger bien,
Manger équilibré

Liste allergène	LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
Lait 1	Salade haricots verts et haricots beurre 	Carottes râpées 	Taboulé 	Blé en salade 	Salade de riz 
Gluten 2	10	10	2 7 8	1 2 3 10	1 10
Œufs 3	Gratin cardons et pommes de terre 	Sauté de porc 	Filet de poulet 	Rôti de dinde 	Poisson du marché 
Poisson 4	1 2	1 2	1 2	1 2	1 2 4 5
Crustacés 5		Penne 	Julienne de légumes 	Petits pois 	Épinard béchamel
Mollusques 6		1 2 3	1	1 2	1 2
Soja 7	Yaourt banane (laiterie baïko)	Vache Picon	Fromage 	Buche du Pilat 	Brie 
Céleri 8	1	1	1	1	1
Arachides 9	Clémentine	Crème dessert caramel	dessert	Quatre quarts aux pépites de chocolat 	Compote de pommes ananas 
Moutarde 10		1 2 3 11	1 2 3 11	1 2 3	
Fruit coque 11					
Sésame 12	 Fromage à la coupe Produit cuisiné par nos soins				
Lupin 13					
Sulfites 14	- Viande de boeuf 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	LUNDI 9	MARDI 10	MERC 11	JEUDI 12	VEND. 13
Lait 1	Betterave en salade	Salade verte	Carottes râpées	Taboulé	Salade de chou-fleur
Gluten 2	10	10	10	1 2 7 8	10
Œufs 3	Boule d'agneau	Tartiflette végétarienne	Steack haché	Colin pané	Poulet rôti
Poisson 4	1 2 3	1	1 2 3	1 2 3 4	1 2 3
Crustacés 5	Pomme dauphine	100% VÉGÉTARIEN	Haricots verts	Ragoût de légumes	flageolets
Mollusques 6	1 2 3		1	1 2	1
Soja 7	Yaourt aromatisé	Gouda	Fromage	Mimolette	Tomme blanche
Céleri 8	1	1	1	1	1
Arachides 9	biscuit	Fruit de saison	dessert	Flan vanille	Dés de fruits
Moutarde 10	1 2 3 11		1 2 3 11 12	1 2 3	
Fruit coque 11	 Fromage à la coupe  Produit cuisiné par nos soins				
Sésame 12					
Lupin 13					
Sulfites 14	- Viande de boeuf 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

Liste allergène	LUNDI 16	MARDI 17	MERC 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Lait 1	Petit pois en salade	Carottes râpées	Salade verte	Salade de lentilles	Céleri rémoulade
Gluten 2	2 8 10	10	10	10	8 10
Œufs 3	Pâtes a la tomate et haricots rouges	Sautéée 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			Écrasé de pomme de terre	Pavé de polenta	Épinards à la crème
Mollusques 6					Haricots verts
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	
Sésame 12	 Fromage à la coupe  Produit cuisiné par nos soins				
Lupin 13					
Sulfites 14	- Viande de boeuf 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 9 - Scolaire-
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
100% Nouvel an chinois VÉGÉTARIEN	-	Pomme noisette 	Blé doré 	Jardinière de légumes 
Yaourt sucré	Buche du Pilat 	Yaourt nature	Petit moulé	Yaourt à 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

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

