



# Menus du mois

HIVER

MENU SCOLAIRE DU 2 AU 27 FÉVRIER 2026

Lundi 2

CHANDELEUR

Salade composée bio



Crêpe artisanale au fromage 1,3,7

Haricots verts persillés bio 7

Crêpe artisanale au chocolat 1,3,7

Chocolat chaud 7

Lundi

BONNES VACANCES

Lundi 23

Bouillon de vermicelles bio 1,9

Escalope de volaille BBC

Purée de potirons 7

Morbier AOP 7

Fruit de saison bio

## DEFI –ANTIGASPILLAGE

*Le gâchimètre est en route du 2 au 6 février. Si le gâchimètre reste dans le vert un menu surprise à gagner en mars !!! A VOUS DE JOUER*

Nos menus risquent de contenir des allergènes comme : arachide, céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, fruits à coque, lait de vache, lupin, mollusques, moutarde, œuf, poisson, sésame, soja, sulfites.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter.

Menus réalisés par la Diététicienne Anne Magnin.

Ces menus peuvent être modifiés pour des raisons indépendantes de notre volonté.

Mardi 3

Rosette et cornichons 12

Filet de poisson au curry 7,4

Blé 1,7

Tomme de chèvre 7



Ananas frais

Mardi

BONNES VACANCES

Mardi 24

Jus de pommes chaud épice

Blanquette de veau 9,1,7

Riz créole bio 7

Yaourt local 7

Compote de fruits bio

Mardi

BONNES VACANCES

Jeudi 5

Salade de pois chiches bio 12

Escalope de porc label rouge

Gratin de choux fleur 1,7

Banane bio

au chocolat 8

Jeudi

BONNES VACANCES

Jeudi 26

Salade composée

Tartine tomate et fromage 7,1

Brocolis bio 7

Fruit de saison bio

Jeudi

BONNES VACANCES



MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

Vendredi 6

Salade de choux rouges aux pommes

Pâtes Bolognaise 9,1,3,7

Flan au caramel maison 3,7

Fruit de saison bio



Vendredi

BONNES VACANCES

Vendredi 27

Salade verte bio



Steak haché

Frites

Fromage blanc local 7



Cookie maison 7,1,3

Vendredi



Produits subventionnés par l'aide de l'IUE  
à destination des écoles.



- Crudités et cuidités
- Protéines
- Féculents
- Laitages

- 1** : gluten
- 2** : crustacé
- 3** : oeufs
- 4** : poissons
- 5** : arachide
- 6** : soja
- 7** : lait
- 8** : fruit à coque
- 9** : céleri
- 10** : moutarde
- 11** : sésame
- 12** : sulfites
- 13** : lupin
- 14** : mollusque

(allergènes vinaigrette : 10 & 12)