












**SEMAINE DU 02 AU 06 FEVRIER 2026**

LUNDI 2-févr	MARDI 3-févr	MERCREDI 4-févr	JEUDI 5-févr	VENDREDI 6-févr
 <b>Potage aux légumes</b>	 <b>Crudités BIO vinaigrette</b>		<b>Salade verte</b>	
<b>Jambon blanc</b>	 <b>Sauté de porc à l'ancienne</b>		 <b>Raclette normande (fromage BIO de la Ferme de la Quesne)</b>	 <b>Cœur de colin à la crème de curry</b>
 <b>Torti</b>	 <b>Pommes vapeur</b>			<b>Blé</b>
	<b>Haricots verts (accompagnement)</b>			 <b>Chou-fleur béchamel (accompagnement)</b>
				<b>Gouda</b>
<b>Crêpe fourrée au chocolat</b>	 <b>Yaourt à la vanille Ferme de la porte de Fer</b>		 <b>Purée pomme lisse Egalim</b>	 <b>Crème dessert au chocolat BIO</b>

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques



Cuisiné sur place



Nouveauté