

SEMAINE DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

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

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