

# LA RESTAURATION SCOLAIRE

## MENUS DU 2 AU 6 FEVRIER 2026



Plus d'infos sur le service  
RESTAURATION SCOLAIRE  
en scannant le QR code.

Menus contrôlés par un diététicien-nutritionniste

### LUNDI CHANDELEUR VÉGÉTAL

### MARDI

### MERCREDI TOUT SCHUSS

### JEUDI

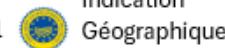
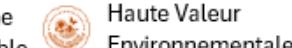
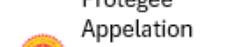
### VENDREDI UN HIVER AUX ANTILLES

Carottes râpées vinaigrette  9 14	Pizza au fromage 5 6	Salade de mâche 9 14 Charcuterie 5 6 9 14	Bettraves persillées 14	Salade créole  4 5 9 11 14
Quenelle sauce tomate  AB 6 14	Escalope de dinde à la moutarde  5 6 9 14	Tartiflette  6 Gratin de pomme de terre au reblochon  6	Sauté de brebis au curry  AB 5 6 9	Curry de poisson blanc au lait de coco  11
Haricots verts persillés  AB 6 14	Petits pois au jus  6 14		Torsades  5 6	Riz de Camargue façon pilaf  6
Cantal jeune  6	Yaourt nature  6		Tomme du Pays d'Auvergne  6	Fromage  6
Crêpe nature et pâte à tartiner  3 5 6 10 13	Banane	Compote poire  5 10 13	Pomme  CIRCUIT COURT Pain et Raspailou  5	Ananas au sirop Gros pain 5
Gros pain 5	Gros pain 5	Cigarette russe 5 10 13 Gros pain 5		

En cas de problèmes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés.

Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes. Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes référent ci-dessous pour plus d'informations.

### LABELS

 Produit local	 Indication Géographique Protégée	 Viande Origine France	 Aide UE à destination des écoles	 Pêche durable	 Haute Valeur Environnementale
 Certifié Agriculture Biologique	 Produit issu d'un ESAT	 Aide UE à destination des écoles	 Produit Label Rouge	 Fait Maison	 Alternative

### ALLERGÈNES

1 : Arachide	6 : Lait	11 : Poisson
2 : Céleri	7 : Lupin	12 : Sésame
3 : Fruits à coque	8 : Mollusques	13 : Soja
4 : Crustacés	9 : Moutarde	14 : Sulfites
5 : Gluten	10 : Oeuf	

# LA RESTAURATION SCOLAIRE

## MENUS DU 9 AU 13 FEVRIER 2026



Plus d'infos sur le service  
RESTAURATION SCOLAIRE  
en scannant le QR code.

Menus contrôlés par un diététicien-nutritionniste

### LUNDI VÉGÉTAL

Salade de pois chiches aux oignons doux des Cévennes  
  9 14

Gnocchi à la Napolitaine  
  5 6  
10 14

Petit filou au chocolat  
6 13

Kiwi bio  
  5

Gros pain

### MARDI

Feuille de chêne mais  
  9 14

Filet de lieu sauce fruits de mer  
  8 11

Purée de courgette  
 6 14

Gouda  
 6

Eclair au chocolat  
5 6 10 13  
Gros pain  
5

### MERCREDI

Potage de légumes  
  6

Omelette au fromage  
  6 10

Poêlée de pomme de terre et de butternut  
  6

Chanteneige  
6

Salade de fruits frais  
 5

Gros pain

### JEUDI

Céleri rémoulade  
2 6 9 10 14

Sauté d'angus à la provençale  
  5

Semoule  
 5 6

Brie  
 6

Clémentine  
 5

Pain et Raspailou  
 5

### VENDREDI CARNAVAL DE NICE

Salade Niçoise  
  9 11 14

petits farcis Niçois  
5

Ebly au beurre  
 5 6

Verre de lait bio  
 6

Bugnes  
5 6 10

En cas de problèmes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés.

Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes. Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes référent ci-dessous pour plus d'informations.

#### LABELS



Produit local  
Certifié  
Agriculture  
Biologique

Indication  
Géographique  
Protégée  
Appellation  
d'Origine  
Protégée



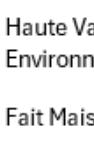
Viande  
Origine  
France  
Produit  
issu d'un  
ESAT



Aide UE à  
destination  
des écoles  
Aide UE à  
destination  
des écoles  
Produit  
Label  
Rouge



Pêche  
durable  
Produit  
Label  
Rouge



Haute Valeur  
Environnementale  
Fait Maison



Alternative

#### ALLERGÈNES

1	: Arachide	6	: Lait	11	: Poisson
2	: Céleri	7	: Lupin	12	: Sésame
3	: Fruits à coque	8	: Mollusques	13	: Soja
4	: Crustacés	9	: Moutarde	14	: Sulfites
5	: Gluten	10	: Oeuf		

# LA RESTAURATION SCOLAIRE

## MENUS DU 16 AU 20 FEVRIER 2026



Plus d'infos sur le service  
RESTAURATION SCOLAIRE  
en scannant le QR code.

Menus contrôlés par un diététicien-nutritionniste

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI  
VÉGÉTAL**

**VENDREDI**

Salade d'endives aux noix	Salade de betteraves aux oignons	Velouté de courge	Cocktail de crudités	Macédoine de légumes mayonnaise
3 9 14	9 14	6 14	9 14	9 10 14
Emincé de dinde à la moutarde <small>CIRCUIT COURT</small> 9 14	Gardianne de taureau	Poulet rôti	Croziflette végétale	Seiche à la sétoise
5 6	5 14	6	5 6	8 9 10 14
Haricots beurre persillés	Coquillettes	Gratin chou-fleur à la béchamel		Riz de Camargue façon pilaf
6 14	5 6	5 6		6
Velouté nature	Emmental râpé	Kiri	Carré de vache	Brassé aux fruits
6	6	6	6	6
Crunchy au chocolat	Poire	Pomme	Biscuit	Kiwi
5			5 6 10	6
Gros pain	Gros pain	Gros pain	Pain et Raspailou	Gros pain
5	5	5	5	5
			Purée de fruits	

En cas de problèmes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés.

Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes. Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes référent ci-dessous pour plus d'informations.

### LABELS

Produit local	Indication Géographique Protégée	Viande Origine France	Aide UE à destination des écoles	Pêche durable	Haute Valeur Environnementale
Certifié Agriculture Biologique	Appellation d'Origine Protégée	Produit issu d'un ESAT	Aide UE à destination des écoles	Produit Label Rouge	Fait Maison
AB	ESAT			Alternative	

### ALLERGÈNES

1 : Arachide	6 : Lait	11 : Poisson
2 : Céleri	7 : Lupin	12 : Sésame
3 : Fruits à coque	8 : Mollusques	13 : Soja
4 : Crustacés	9 : Moutarde	14 : Sulfites
5 : Gluten	10 : Oeuf	

# LA RESTAURATION SCOLAIRE

## MENUS DU 23 AU 27 FEVRIER 2026

### PETITES VACANCES

Menus contrôlés par un diététicien-nutritionniste



Plus d'infos sur le service  
RESTAURATION SCOLAIRE  
en scannant le QR code.

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**  
VÉGÉTAL

**JEUDI**

**VENDREDI**

Salade de mâche et noix 	Friand au fromage 	Radis beurre 	Potage de légumes 	Salade verte maïs croûtons 
Spaghetti bolognaise 	Œuf à la florentine 	Ravioli ricotta épinard 	Blanquette de veau 	Poisson frais sauce tomates 
Emmental râpé 	Petit suisse aux fruits 	Mousse chocolat 	Carottes persillées 	Ratatouille
Poires au sirop et coulis de chocolat 	Clémentine 	Purée de fruits 	Ananas	Verre de lait bio 
Gros pain 	Gros pain 	Gros pain 	Pain et Raspailou 	Madeleine 

En cas de problèmes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés.

Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes. Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes référent ci-dessous pour plus d'informations.

#### LABELS

Certifié Agriculture Biologique	Appellation d'Origine Protégée	ESAT	Produit issu d'un ESAT	Produit Label Rouge	Fait Maison

#### ALLERGÈNES

1 : Arachide	6 : Lait	11 : Poisson
2 : Céleri	7 : Lupin	12 : Sésame
3 : Fruits à coque	8 : Mollusques	13 : Soja
4 : Crustacés	9 : Moutarde	14 : Sulfites
5 : Gluten	10 : Oeuf	