

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 🍴 16 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 16 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 5 9
Haricots verts persillés 🍴 AB 6 14	Petits pois au jus AB 6 14		Torsades AB 5 6	Riz de Camargue façon pilaf 🍴 6
Cantal jeune 6	Yaourt nature AB 6		Tomme du Pays d'Auvergne AB 6	Fromage 6
Crêpe nature et pâte à tartiner AB 3 5 6 10 13 Gros pain 5	Banane Gros pain 5	Compote poire AB 5 10 13 Cigarette russe 5 10 13 Gros pain 5	Pomme AB 5 Pain et Raspailou AB 5	Ananas au sirop 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	Appellation d'Origine Protégée	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

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI CARNAVAL DE NICE

Salade de pois chiches aux oignons doux des Cévennes 	Feuille de chêne mais 	Potage de légumes 	Céleri rémoulade 	Salade Niçoise
Gnocchi à la Napolitaine 	Filet de lieu sauce fruits de mer 	Omelette au fromage 	Sauté d'angus à la provençale 	petits farcis Niçois
	Purée de courgette 	Poêlée de pomme de terre et de butternut 	Semoule 	Ebly au beurre
Petit filou au chocolat 	Gouda 	Chanteneige 	Brie 	Verre de lait bio
Kiwi bio 	Eclair au chocolat 	Salade de fruits frais 	Clémentine 	Bugnes
Gros pain 	Gros pain 	Gros pain 	Pain et Raspaillou 	

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

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
		 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  3 9 14	Friand au fromage 5 6	Radis beurre 6	Potage de légumes  6	Salade verte maïs croûtons   5 9 14
Spaghetti bolognaise     5 6 14	Œuf à la florentine    5 6 10 14	Ravioli ricotta épinard   5 6 10 14	Blanquette de veau     5 6	Poisson frais sauce tomates   11 14
			Carottes persillées    6 14	Ratatouille
Emmental râpé 6	Petit suisse aux fruits 6	Mousse chocolat 6		Verre de lait bio  6
Poires au sirop et coulis de chocolat 14	Clémentine  6	Purée de fruits  6	Ananas	Madeleine 5 6 10
Gros pain 5	Gros pain 5	Gros pain 5	Pain et Raspailou   5	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 d'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
		 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	