



VACANCES D' HIVER	LUNDI 02 février 2026 LA CHANDELEUR Salade endive/noix Crêpe complète Crêpe sucrée et son petit pot de pâte à tartiner	LUNDI 23 février 2026 Betteraves persillées Boules bœuf sauce tomate Coquillettes Emmental râpé Pomme
	MARDI 03 février 2026 Velouté de légumes Omelette aux 3 fromages Carottes vichy Banane	MARDI 24 février 2026 Carottes râpées Jambon braisé Gratin de chou-fleur Mousse au chocolat
	JEUDI 05 février 2026 Salade piémontaise Colin sauce tomate Gratin de brocolis Kiwi	JEUDI 26 février 2026 Salade/noix/mimolette Curry de légumes Riz pilaf Compote Biscuit
	 VENDREDI 06 février 2026 Concombre vinaigrette Blanquette de veau Jardinière de légumes Fromage blanc vanillé	 VENDREDI 27 février 2026 Radis/beurre Sauté de veau à la provençale Haricots verts Yaourt fermier



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de circonstances indépendantes de notre volonté.

Ces menus ont été élaborés en adéquation avec les recommandations du GEM-RCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition), par le Responsable de la Restauration et la diététicienne-nutritionniste de la Cuisine Centrale.

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : INformation des CONsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.