





















SEMAINE DU 02 AU 06 FEVRIER 2026	MENU	ENTREE	PLAT LEGUMES	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 02 FEVRIER 2026	Riz en salade Poisson meunière Haricots verts Coulommiers Crêpes				
MARDI 03 FEVRIER 2026	Mâche Cassoulet Edam Salade de fruits				
MERCREDI 04 FEVRIER 2026	Feuille de chêne Cordon bleu Coquillettes Yaourt nature sucré Compote				
JEUDI 05 FEVRIER 2026	Betteraves rouges Blanquette de volaille Lentilles Bleu Kiwi				
 VENDREDI 06 FEVRIER 2026	Soupe Bœuf forestière Mélange de céréales Suisse moussé Pomme				

Susceptible de modifications

Allergènes : 1- Céréales contenant du gluten 2- Crustacés 3- Œufs 4- Poissons 5- Soja 6- Lait 7- Fruits à coques 8- Céleri 9- Moutarde 10-Graines de sésame 11- Anhydride sulfureux 12- Sulfites 13- Lupin 14- Mollusques

Respect de la qualité nutritionnelle et l'équilibre alimentaire des repas servis en restaurants scolaires, conformément aux décrets