



Menu des cantines

SEMAINE Du 23 au 27 février 2026

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------------|-----------------------|--------------------------------|-------------------------------------|--|
| Pates à la Bolognaise | Saucisse volaille | Steak haché sauce moutarde | Boulette végétale sauce cumin | Filet de colin sauce coco et curry |
| Pont l'évêque | Haricots verts | Blé pilaf | Epinards et pomme de terre béchamel | Riz cantonais |
| Crème dessert vanille | Riz au lait | Mimolette | Tome de vache | Yaourt |
| | Banane | Clémentine | Fruit de saison | Tarte à la noix de coco |

GOUTERS

| | | | | |
|-------------------------|----------------------|---------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|
| Yaourt, Compote, Gaufre | Fromage, Fruit, Pain | Petit suisse, Compote, Pain, Chocolat | Lait, Compote, Galette au beurre | Laitage, Fruit, Pain Confiture |
|-------------------------|----------------------|---------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|

* Tous nos laitages sont fabriqués à base de lait français. Nos compotes sont 100% françaises. Nos fruits sont issus de filières écoresponsables.

Tous nos gâteaux individuels sont garantis sans huile de palme et sans OGM.

*Sous réserve de modification selon les aléas de la restauration

Légende des menus :

- Repas végétarien
- Agriculture biologique
- Issus de filières
- Provenance locale
- Spécialité du chef
- Label rouge
- Viande bovine d'origine française
- Race à viande
- Bleu blanc
- Issu de la pêche durable
- AOC (Appellation d'origine contrôlée)
- Plan alimentaire :
 - > Fruits et légumes
 - > Plat protidique
 - > Féculents
 - > Pâtisserie
 - > Produits laitiers