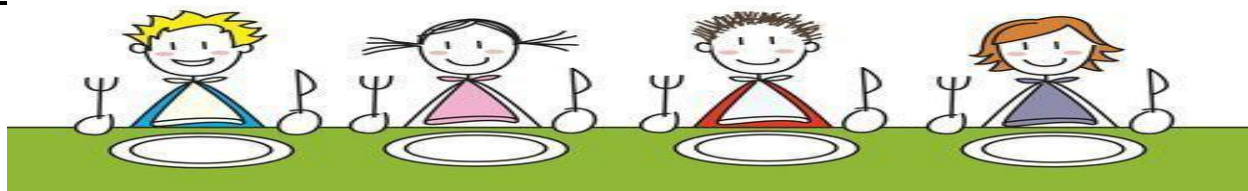


















# Restaurant scolaire



## MENU DE LA SEMAINE 23/02/2026 au 27/02/2026



Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi	VENDREDI
Macédoine -mayo 	Iceberg à la vinaigrette 	Salade de maïs	Carottes râpées  	Soupe de légumes 
Alouette de bœuf à la tomate 	Pavé à la provençale	Calamars à la romaine	Echine de porc au lait 	Sauté de poulet aux champignons 
Haricots plats 	Jeunes carottes persillées 	Pâtes 	Ecrasé de chou-fleurs  	Semoule 
Yaourt aromatisé	Fromage	Fruit de saison	Compote -Biscuit 	Fruit de saison
Fruit de saison	Liégeois au chocolat			

**Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, mollusques, lupins et anhydride sulfureux et sulfites**