



PORT
BARCARÈS

École Maternelle Jean MOULIN

Menus semaine 05

Du 26 janvier au 30 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin
Tomates cerises & dès d'emmental ²⁻⁵⁻¹²	Jambon blanc & beurre ²	Rondelles de radis & maïs ⁵⁻¹²	Carottes râpées aux olives vertes ¹²	Salade de penne ¹⁻²⁻³⁻¹²	
Omelette ³ Poêlée camarguaise	Steak haché de bœuf ¹ Cubes de patates douces	Rôti de dinde à la crème ²⁻³ Petits pois carotte	Chipolata Lentilles cuisinées	Dos de colin à l'huile d'olive ⁴ Haricots verts persillés & pommes vapeur	
Kiri ²	Petit suisse sucré ²	Cantal ²	Carré frais ²	Gouda ²	
Semoule au lait ¹⁻²	Fruit Bio	Compote de poire	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Fruit de saison	

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

*Selon la réglementation INCO (règlement 1169/2011)

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au Mas de L'Ille le jour du menu

École Maternelle Jean MOULIN

Menus semaine 06
Du 02 février au 06 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain 1	Pain 1	Pain 1	Pain 1	Pain 1	1 céréale contenant du gluten 2 Lait 3 Œuf 4 Poisson 5 Sulfites 6 Fruits à coques 7 Crustacés 8 Mollusques 9 Soja 10 Céleri 11 Arachides 12 Moutarde 13 Sésame 14 Lupin
Salade armoricaine 5-12	Betteraves rouges & œuf dur 3-5-12	Avocat mayonnaise 3-5-12	Mélange de crudités 1-2-5-12	Feuilleté hot dog	
Galette jambon fromage 1-2-3 Carottes Bio	Ravioles 3 fromages 1-2-3	Pilon de poulet 10 Purée de courgettes 2	Navarin d'agneau Pommes de terre rôties	Paëlla océane 1-2-4-5-7-8-9	
Bonbel 2	Yaourt aux fruits 2	Edam 2	Samos 2	Chanteneige Bio 2	
Crêpe au Nutella 1-2-3-6-9	Fruit Bio	Ananas	Pâtisserie 1-2-3-6-9	Fruit de saison	

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

*Selon la réglementation INCO (règlement 1169/2011)

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au Mas de L'Ille le jour du menu



PORT
BARCARÈS

École Maternelle Jean MOULIN

Menus semaine 07

Du 09 février au 13 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin
Taboulé à l'orientale ¹	Œuf dur sur lit de salade ³⁻⁵⁻¹²	Salade de cœur de palmier & jambon ⁵⁻¹²	Rosette beurre ²	Salade verte aux miettes de surimi ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻¹²	
Rôti de porc cuisiné ²⁻³⁻⁵ Flageolets ²⁻³⁻⁵	Quenelles sauce tomate ¹⁻³ Haricots verts Bio	Escalope viennoise ¹⁻³ Risotto ²⁻³	Pot au feu ¹⁰	Brandade de morue ²⁻³⁻⁴	
Port salut ²	Emmental ²	Yaourt vanille Bio ²	Mimolette ²	St moret ²	
Fruit de saison	Mousse au chocolat Bio ²	Fruit Bio	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Compote multi fruits	

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

*Selon la réglementation INCO (règlement 1169/2011)

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au Mas de L'Ile le jour du menu



**PORT
BARCARÈS**

École Maternelle Jean MOULIN

Menus semaine 08

Du 16 février au 20 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin
Crêpe à l'emmental ¹⁻²⁻³	Nem de poulet ¹	Salade de tomates & oignons frits ¹⁻⁵⁻¹²	Salade composée ¹⁻²⁻⁵⁻¹²	Salade de pommes de terre, haricots verts & jambon ⁵⁻¹²	
Tortilla de pommes de terre ³ Ratatouille	Emincé de porc au caramel ¹⁻²⁻³⁻⁵⁻⁹⁻¹³ Riz cantonnais ²⁻³⁻⁷	Aiguillettes de poulet au corn flakes ¹ Poêlée lyonnaise	Sauté de veau marengo ¹⁻³⁻⁵ Purée de patate douce ²	Saumon à la crème ²⁻⁴ Duo de carottes	
Comté ²	Babybel ²	Vache qui rit ²	Leerdammer ²	Fromage blanc sucré ²	
Fruit Bio	Salade d'ananas & litchis	Flamby ²	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Fruit de saison	

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

*Selon la réglementation INCO (règlement 1169/2011)

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au Mas de L'Ille le jour du menu

École Maternelle Jean MOULIN

Centre de loisirs

Menus semaine 09

Du 23 février au 27 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin
Pâté en croute & salade verte ¹⁻²⁻³⁻¹⁰	Salade de mâche au fromage ²⁻⁵⁻¹²	Macédoine de légumes ³⁻⁵⁻¹²	Tomates cerises & maïs ⁵⁻¹²	Salade mexicaine ⁵⁻¹²	
Fricadelles aux champignons ¹⁻³ Mélange de haricots	Pilon de poulet Gnocchis à la tomate ¹	Escalope de porc au jus ²⁻³⁻⁵ Röstitis de légumes	Bœuf carottes ¹⁻⁵	Macaronis thon bolognaise ¹⁻²⁻⁴	
Kiri ²	Gouda ²	Saint paulin ²	Fraidou ²	Petit suisse ²	
Beignet chocolat noisette ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Compote de pomme	Fruit de saison	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Fruit Bio	

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

*Selon la réglementation INCO (règlement 1169/2011)

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au Mas de L'Ile le jour du menu