



**PORT
BARCARÈS**

École Primaire 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 Ou Salade verte aux croutons ¹⁻⁵⁻¹² | Jambon blanc & beurre ² Ou Pâté en croûte ¹⁻²⁻³⁻⁹⁻¹⁰ | Rondelles de radis & maïs ⁵⁻¹² | Carottes râpées aux olives vertes ¹² Ou Pamplemousse & sucre | Salade de penne ¹⁻²⁻³⁻¹² Ou Taboulé ¹ | |
| 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 | *Selon réglementation INCO (1169/2011) |
| Semoule au lait ¹⁻² | Fruit Bio | Compote de poire | Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹ | Fruit de saison | |

Tous les jours des fruits sont proposés en fin de repas

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

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au restaurant scolaire le jour du menu



**PORT
BARCARÈS**

École Primaire 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 |
| Salade armoricaine ⁵⁻¹² Ou Asperge blanche en vinaigrette ⁵⁻¹² | Betteraves rouges & œuf dur ³⁻⁵⁻¹² Ou Potage de légumes ²⁻¹⁰ | Avocat mayonnaise ³⁻⁵⁻¹² | Mélange de crudités ¹⁻²⁻⁵⁻¹² Ou Concombre à la crème ²⁻³⁻¹² | Feuilleté hot dog Ou Tarte au fromage ¹⁻²⁻³ | ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin |
| Galette jambon fromage ¹⁻²⁻³ Carottes Bio Ou Brocolis aux lardons | Raviolis 3 fromages ¹⁻²⁻³ | Pilon de poulet ¹⁰ Purée de courgettes ² | Navarin d'agneau Ou Civet de sanglier ⁵⁻¹⁰ 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 Ou Crêpe au sucre ¹⁻²⁻³ | Fruit Bio | Ananas | Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹ | Fruit de saison | *Selon réglementation INCO (1169/2011) |

Tous les jours des fruits sont proposés en fin de repas

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

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au restaurant scolaire le jour du menu



**PORT
BARCARÈS**

École Primaire 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 |
| Taboulé à l'orientale ¹ Ou Terrine de légumes ²⁻³⁻¹⁰ | Œuf dur sur lit de salade ³⁻⁵⁻¹² Ou Salade piémontaise ³⁻¹² | Salade de cœur de palmier & jambon ⁵⁻¹² | Rosette beurre ² Ou Mortadelle pistachée ²⁻⁶⁻⁹ | Salade verte aux miettes de surimi ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻¹² Ou Radis au beurre ² | 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 |
| Rôti de porc cuisiné ²⁻³⁻⁵ Ou Flageolets ²⁻³⁻⁵ Ou Colin à la bordelaise ¹⁻⁴ Pommes vapeur | Quenelles sauce tomate ¹⁻³ Ou Haricots verts Bio Ou Garniture de légumes | 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 Ou Fruit de saison | *Selon réglementation INCO (1169/2011) |

Tous les jours des fruits sont proposés en fin de repas

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

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au restaurant scolaire le jour du menu

École Primaire 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 Ou Pizza au fromage ¹⁻² | Nem de poulet ¹ Ou Samoussa de légumes ¹⁻⁹ | Salade de tomates & oignons frits ¹⁻⁵⁻¹² | Salade composée ¹⁻²⁻⁵⁻¹² Ou Potage de légumes ²⁻¹⁰ | Salade de pommes de terre, haricots verts & jambon ⁵⁻¹² Ou Salade marco polo ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹² | |
| Tortilla de pommes de terre ³ Ratatouille Ou Poêlée du marché | 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 Ou Colin à l'huile d'olive ⁴ Purée de patate douce ² | Saumon à la crème ²⁻⁴ Duo de carottes Ou Œufs florentine ¹⁻²⁻³ | |
| 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 | *Selon réglementation INCO (1169/2011) |

Tous les jours des fruits sont proposés en fin de repas

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

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au restaurant scolaire le jour du menu

École Primaire 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 Rösti 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 | *Selon réglementation INCO (1169/2011) |

Tous les jours des fruits sont proposés en fin de repas

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

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au restaurant scolaire le jour du menu