

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 crouste 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	
Semoule au lait ¹⁻²	Fruit Bio	Compote de poire	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

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 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	
Galette jambon fromage ¹⁻²⁻³ Carottes Bio Ou Brocolis aux lardons	Ravioles 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

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 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	
Rôti de porc cuisiné ²⁻³⁻⁵ Flageolets ²⁻³⁻⁵ Ou Colin à la bordelaise ¹⁻⁴ Pommes vapeur	Quenelles sauce tomate ¹⁻³ 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

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	

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 <i>*Selon réglementation INCO (1169/2011)</i>
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 Röstis 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	

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