

# Menu

## RESTAURANT SCOLAIRE



Lundi 2 Février

Concombre  
● Sauté de dinde basquaise  
Riz ●  
● Fromage  
Fruits au sirop

Mardi 3 Février

Velouté de poireaux  
● Poisson meunière  
Ratatouille ●  
● Fromage blanc  
Fruit

Mercredi 4 Février

Menu affiché sur  
le tableau d'affichage  
des Poussins

Jeudi 5 Février



Tomate  
Lasagne d légume  
Fromage ●  
Crêpe au Nutella

Vendredi 6 Février

Haricot vert vinaigrette ●  
Tartiflette  
Yaourt ●  
● Compote

Lundi 9 Février

Salade de pâte jambon, ●  
emmental, oeuf  
● Poisson à la bordelaise  
Epinards  
Petit-suisse ●  
Fruit

Mardi 10 Février

Carottes râpées ●  
● Saucisse  
Haricots coco  
Fromage ●  
● Compote

Mercredi 11 Février

Menu affiché sur  
le tableau d'affichage  
des Poussins

Jeudi 12 Février

Coleslaw  
Nuggets de poulet  
Frites  
● Fromage  
Tarte aux pommes ●

Vendredi 13 Février



Salade  
Bouchées petit-pois  
Pâtes ●  
● Fromage  
● Compote



*Ces menus sont validés par une commission  
des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés  
en fonction des aléas de livraison ou tout  
autre imprévu.*

## Labels et Certifications

- Bio ● Produits à haute valeur environnementale
- Local ● Viande Française ● Menu végétarien
- Produit issu de la pêche durable ou équivalent
- IGP / AOP / AOC / Label Rouge / Spécialité traditionnelle garantie

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivant : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l, Lupin, Mollusques. Pour plus de renseignements, se reporter au tableau d'information sur les allergènes alimentaires ou après du service de restaurant scolaire. Les cas d'allergies connus des enfants doivent être signalés aux services scolaires et périscolaires et fait l'objet, le cas échéant, d'un Plan d'Accueil Individualisé.