



# MENUS SCOLAIRES FÉVRIER/MARS 2026

DU 02 AU 06/02

DU 09 AU 13/02

DU 16 AU 20/02

DU 23 AU 27/02

DU 02 AU 06/03

Lundi

Crudités du moment local ou BIO AB Pâtes Bolognaise + râpé AB **Sans viande : Pâtes à la Bolognaise végétale + râpé AB** Fromage blanc  
Allergènes : 1 7 9 10 12

**REPAS VÉGÉTARIEN**  
Crudités du moment local ou BIO AB  
Hachis parmentier végétal AB  
Fromage AB  
Allergènes : 1 7 9 10 12

Salade de maïs AB + thon  
Saucisse de porc du Mont Ventoux  
**Sans viande : omelette AB**  
Haricots plats  
Fromage AB  
Fruit local  
Allergènes : 1 3 4 7 9 10 12

Salade d'haricots verts AB + thon  
Poisson en sauce  
Carottes Vichy AB  
Fromage AB  
Crème vanille  
Allergènes : 1 3 4 7 10 12

Crudités du moment local ou BIO AB  
Chili con carne  
**Sans viande : chili végétal AB**  
Riz AB  
Faisselle AB  
Allergènes : 1 7 9 10 12

Mardi

**REPAS VÉGÉTARIEN**  
Omelette AB  
Epinards hachés AB  
Fromage AB  
Crêpe AB  
Allergènes : 1 3 7

Sardinade  
Steak haché de veau AB  
**Sans viande : quenelle AB**  
Ecrasé de buternut AB  
Fruit local  
Allergènes : 1 3 4 7 9 10 12

Crudités du moment local ou BIO AB  
Sauté de veau  
**Sans viande : filet de poisson**  
Boullgour AB  
Fromage blanc  
Fruit local  
Allergènes : 1 4 7 9 10 12

Crudités du moment Local ou BIO  
Hauts de cuisse de poulet AB  
**Sans viande : galette de seitan**  
Haricots beurre AB  
Yaourt nature  
Fruit local  
Allergènes : 1 7 10 12

Saucisses de Volaille AB  
**Sans viande : galette fromagère AB**  
Brocolis AB  
Fromage AB  
Fruit local  
Allergènes : 1 3 7 9

Mercredi

Crudité du moment local ou BIO AB  
Sauté de veau  
**Sans viande : filet de poisson**  
Blé AB  
Fromage AB et Crêpe AB  
Allergènes : 1 3 4 7 9 10 12

Crudité du moment local ou BIO AB  
Boeuf bourguignon AB  
**Sans viande : Filet de poisson**  
Carottes persillées AB  
Petits suisses natures  
Compote AB  
Allergènes : 1 4 7 9 10 12

Taboulé AB  
Escalope de dinde AB  
Sans viande : galette de boullgour AB  
Gratin choux-fleurs + râpé AB  
Fromage AB  
Fruit local  
Allergènes : 1 3 7 9 10 12

Crudités du moment local ou BIO AB  
Poisson meunière  
Chou Romanesco AB  
Fromage AB  
Donuts  
Allergènes : 1 3 4 7 10 12

Crudité du moment local ou BIO AB  
Blanquette de veau  
**Sans viande : blanquette de poisson**  
Petit épeautre AB  
Fromage AB - Flan au caramel  
Allergènes : 1 4 7 9 10 12

Jeudi

Paupiette de Volaille AB  
**Sans viande : galette de Seitan AB**  
Haricots verts AB  
Fromage  
Fruit local  
Allergènes : 1 7 9

Potage  
Rôti de porc  
**Sans viande : Légumes farcis végétal**  
Flageolets AB  
Fruit local  
Allergènes : 1 3 7 9

**REPAS VÉGÉTARIEN**  
Betteraves rouges AB  
Tajine de pois chiche AB  
Semoule AB  
Fromage AB  
Fruit local  
Allergènes : 1 7 9 10 12

Macédoine de légumes  
Sauté de bœuf AB  
**Sans viande : égréné végétal AB**  
Purée de butternut AB  
Fromage AB  
Fruit local  
Allergènes : 1 4 7 10 12

**REPAS VÉGÉTARIEN**  
Lasagnes de légumes AB  
Fromage AB  
Fruit local  
Allergènes : 1 3 7 9

Vendredi

Crudité du moment local ou BIO ab  
Poisson en sauce  
Mélange céréales/graines AB  
Chocolat Liégeois  
Allergènes : 1 4 7 10 12

NOUVEL AN CHINOIS  
Beignet de crevette  
Riz cantonnais AB  
Filet de poisson  
sauce aigre-douce  
Salade de fruits  
Allergènes : 1 2 3 4

Crudité du moment local ou BIO AB  
Poisson pané  
Mélange de Légumes  
Petits suisses sucrés  
Fruit local  
Allergènes : 1 4 7 10 12

**REPAS VÉGÉTARIEN**  
Crudités du moment local ou BIO AB  
Omelette AB  
Pommes de terre rissolées  
Fromage blanc  
Fruit local  
Allergènes : 1 3 7 10 12

Crudité du moment local ou BIO AB  
Poisson en sauce  
Semoule aux épices AB  
Compote AB  
Allergènes : 1 3 7 9 10 12

# Références réglementaires

La restauration collective dans la loi EGalim, (Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation, saine, durable et accessible à tous).

Le règlement n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires, dit INCO, prévoit que, pour les produits préemballés, la présence d'allergènes doit figurer sur la liste des ingrédients et être mise en exergue.

En application du décret n°2015-447 relative à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, nous annonçons en couleur la présence de 14 allergènes dans les menus servis aux enfants.

**1 Céréales contenant du gluten**

**2 Crustacés**

**3 Oeufs**

**4 Poissons**

**5 Arachides**

**6 Soja**

**7 Lait**

**8 Fruits à coques**

**9 Céleri**

**10 Moutarde**

**11 Sésame**

**12 Sulfites**

**13 Mollusques**

**14 Lupin**

Si ces informations sont fiables pour la plupart des préparations, un risque demeure selon les ingrédients utilisés pour les menus dont la composition peut varier en fonction des approvisionnements et des livraisons.