



**MENUS DE LA SEMAINE
DU lundi 02 Février 2026 AU vendredi 06 Février 2026**



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Petit dej.	Boisson chaude (café, thé, chocolat) – Pain, beurre, confiture, céréales, lait – Jus de fruit ou fruit				
Dejeuner	<p>CELERI REMOULADE PAMPLEMOUSSE</p> <p>-----</p> <p>STEAK HACHE VEGETARIEN</p> <p>-----</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLES CHAMPIGNONS SALADE VERTE LOCALE PAIN</p> <p>-----</p> <p>PYRENEES</p> <p>-----</p> <p>RIZ AU LAIT MAISON POMME 10H</p>	<p>CHARCUTERIE VARIEE PAMPLEMOUSSE</p> <p>-----</p> <p>FILET DE POISSON</p> <p>-----</p> <p>RIZ AUX POIVRONS EPINARDS A LA CREME SALADE VERTE LOCALE</p> <p>-----</p> <p>PETITS SUISSE AUX FRUITS</p> <p>-----</p> <p>PANIER DE SAISON POMME 10H</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE PAMPLEMOUSSE</p> <p>-----</p> <p>CURRY DE VEAU VEGETARIEN</p> <p>-----</p> <p>SALADE VERTE LOCALE PAIN PUREE DE PATE DOUCE</p> <p>-----</p> <p>CANTAL</p> <p>-----</p> <p>PANIER DE SAISON POMME 10H</p>	<p>CAROTTES RAPEES AU SESAME PAMPLEMOUSSE</p> <p>-----</p> <p>NOIX DE JAMBON MARINE AU MIEL VEGETARIEN</p> <p>-----</p> <p>GRATIN DE CHOU FLEUR ENDIVES BRAISEES SALADE VERTE LOCALE PAIN</p> <p>-----</p> <p>YAOURT AROMATISE</p> <p>-----</p> <p>POMME 10H CREPE AU SUCRE</p>	<p>PAMPLEMOUSSE AVOCAT AU THON</p> <p>-----</p> <p>FILET DE POULET A LA CREME VEGETARIEN</p> <p>-----</p> <p>SALADE VERTE LOCALE PAIN COUILLETTES</p> <p>-----</p> <p>PONT LEVEQUE</p> <p>-----</p> <p>SALADE DE FRUITS POMME 10H</p>
Diner	<p>BETTERAVES AUX AGRUMES</p> <p>-----</p> <p>SAUCISSE FUMEE PIQUE NIQUE</p> <p>-----</p> <p>LENTILLES AU JUS MAISON SALADE VERTE LOCALE</p> <p>-----</p> <p>ROUY</p> <p>-----</p> <p>CREME BRULEE</p>	<p>SALADE DE PATES SURIMI</p> <p>-----</p> <p>HAUT DE CUISSÉ DE POULET AUX CHAMPIGNONS PIQUE NIQUE</p> <p>-----</p> <p>JULIENNE DE LEGUMES SALADE VERTE LOCALE</p> <p>-----</p> <p>PORT SALUT</p> <p>-----</p> <p>PANIER DE SAISON</p>	<p>SALADE D'ENDIVES AU FROMAGE</p> <p>-----</p> <p>SPAGHETTI BOLOGNAISE PIQUE NIQUE</p> <p>-----</p> <p>SALADE VERTE LOCALE</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE SUCRE</p> <p>-----</p> <p>POIRE ROTIE AU CARAMEL</p>	<p>OEUFS MAYONNAISE</p> <p>-----</p> <p>GOULASH DE BOEUF PIQUE NIQUE</p> <p>-----</p> <p>BOULGOUR EN PILAF SALADE VERTE LOCALE</p> <p>-----</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>-----</p> <p>PANIER DE SAISON</p>	

Le menu indiqué est celui nutritionnellement conseillé (plan alimentaire, recommandations GEMRCN).

Un choix supplémentaire pourra être proposé en fonction des approvisionnements.

Le Gestionnaire

,

Le Proviseur