

CANTINES SCOLAIRES

MENUS



FEVRIER 2026

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Du 2 au 6 Février 2026

- Chou-fleur en salade
- Rôti de porc / dinde
- Gratin dauphinois
- Carré Frais Gervais 
- Fruit BIO 

Chandeleur

- Salade de lentilles
- Noisettes de volaille au curry
- Gratin de poireaux
- Mandarine BIO  et crêpe au chocolat

Menu Végétarien

- Salade verte BIO à l'ail 
- Nuggets végétarien +Ketchup
- Pâtes BIO +gruyère
- Compote BIO

- Salade de riz BIO composée (dés de gruyère)
- Poisson meunière/citron
- Carottes à la persillade
- 1 Petit Suisse nature
- Fruit BIO 

Du 9 au 13 Février 2026-----

Vacances scolaires

Du 16 au 20 Février 2026-----

Vacances scolaires

Du 23 au 27 Février 2026

- Feuilleté Hot-dog
- Paleron braisé
- Carottes vichy
- Fromage blanc 
- Fruit BIO 

Menu Végétarien

- Salade coleslaw
- Omelette à l'emmenthal
- Pommes boulangères
- Ananas au sirop

- Pâté de foie
- Potée Limousine
- Mini-Babybel 
- Fruit BIO 

- Salade verte BIO à l'ail 
- Poisson pané/citron
- Purée de légumes à la crème
- Camembert BIO 
- Tarte au flan



Aide UE à destination des écoles

Les produits issus de l'Agriculture biologique sont signalés en vert •

Les produits issus de productions locales en circuits courts sont signalés en bleu •

Présence éventuelle des 14 allergènes majeurs : gluten, œufs, lait, soja, sulfites, moutarde, fruits à coques, sésame, arachides, lupin, céleri, mollusques, crustacés.

Les menus comportent une part croissante de produits locaux. 20% des ingrédients sont d'origine biologique. En Fonction des livraisons, certains plats sont susceptibles d'être modifiés. Dans ces menus, la viande bovine est d'origine française, le veau et le porc proviennent de la C.E.E. (communauté économique et européenne).