

SEMAINE 9 DU 23 FEVRIER AU 27 FEVRIER 2026

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I	 taboulé	 omelettes aux fromages	salade verte		clémentine
23	C-n-j	A-b	N-j		
M A R D I	jus de fruit	saucisse de canard 	ébly	chèvre	bugnes
24			B-c	b	A-b
J E U D I	salade verte emmental	 sauté de bœuf au miel	 parmentier de pomme de terre/ topinambour		 compote de fruit
26	B-n-j		b		
E N D R E D	velouté de légumes	boulette de porc sauce tomate 	beignet de salsifis		fromage blanc
27	b		A-b-c		b

* Produit de saison

NB : les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Bon Appétit...

Menus établis suivant les recommandations du G.E.M.R.C.N (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition)

Conformément à la législation, nous sommes tenus de signaler les allergènes possibles (14 allergènes dont la présence volontaire dans les préparations doit être signalée : gluten, œuf, moutarde,...) dans nos préparations (Règlement européen INCO). Les allergènes sont signalés par lettre dont la liste se trouve en annexe.

Liste des allergènes et la lettre leur correspondant	
a	Œufs
b	Produits laitiers
c	Céréales contenant du gluten
d	Arachides
e	Poisson
f	Crustacés
g	Mollusques
h	Lupin
i	Céleri
l	Graines de sésame
j	Moutarde
m	Fruits à coque (noix, amandes, etc.)
n	Anhydride sulfureux Sulfites
k	Soja