



Menu du 2 au 6 février 2026



Menu Végétarien

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
<p>pain </p> <p>carottes râpées ou radis beurre</p> <p>galette de blé noir œuf emmental cœur laitue vinaigrette</p> <p>yaourt vanille ou yaourt nature velouté et sucre</p> <p>crêpe au lait fermier chocolat noisette</p>	<p>baguette céréales </p> <p>pamplemousse ou chou blanc vinaigrette au sésame </p> <p>boulettes d'agneau à la provençale boulettes soja tomate basilic semoule de couscous </p> <p>fourme d'Ambert ou cantal </p> <p>purée de pomme ou purée de pomme poire </p>	<p>pain de campagne </p> <p>œuf dur mayonnaise </p> <p>émincé végétal crème champignon purée de brocoli </p> <p>petit suisse aromatisé </p> <p>ananas</p> <p>Uniquement les élèves d'O.Gréard</p>	<p>pain </p> <p>potage de patates douces et carottes</p> <p>filet de dorade sauce citronnée torti aux légumes torti chèvre épinards </p> <p>tomme noire des pyrénées ou emmental</p> <p>orange ou poire </p>	<p>pain </p> <p>salade de lentilles ou salade de maïs vinaigrette </p> <p>escalope de dinde au curry galette quinoa provençale gratin de courgettes</p> <p>chaource ou saint Nectaire </p> <p>banane ou kiwi </p>

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

Menus conformes aux recommandations GEMRCN - JUILLET 2015

Menus susceptibles de modifications en fonction des arrivages

Légende : **viande** - **poisson** - **œufs** / fromages et laitages / **fruits et légumes** / **féculents** / **divers**

Viande de bœuf née élevée et abattue en France

Viande de veau née élevée et abattue en France

Viande de porc née élevée et abattue en France

