

Menu du 2 AU 6 février 2026

Parcours diététique conseillé
Repas végétarien

LUNDI

Carottes au curry
Piémontaise
Mousse de foie
Courgettes râpées au surimi

Osso bucco milanaise
Rougail saucisses
Riz / Carottes au vichy

Fromage / Yaourt

Fruit
Crêpes au chocolat
Crêpes au caramel beurre salé
Yaourt aromatisé
Salade de fruits
Crème dessert

MENU DU SOIR

Entrées variées
Tartiflette
Salade verte
Fromage / Fruit
Desserts variés

MARDI

Tomates au pesto
Taboulé
Surimi mayonnaise
Feuilleté au fromage

Emincé de dinde à la
bourguignonne
Rôti de porc
Poisson du jour
Pommes de terre vapeur
Ratatouille

Fromage / Yaourt

Fruit
Entremets
Yaourt aux fruits
Mousse au chocolat
Flan nappé caramel

MENU DU SOIR

Entrées variées
Soirée Crêpes
Fromage / Fruit
Desserts variés



MERCREDI

Entrées variées

Pizza maison
Salade

Fromage
(Aide UE à destination des écoles)

Fruit
Yaourts variés

MENU DU SOIR

Entrées variées
Escalope viennoise
Semoule
Légumes de couscous
Fromage / Fruit
Desserts variés

JEUDI

Concombre à la grecque
Salade marine
Charcuterie variée
Thon Soja Maïs

Cuisse de poulet
Paupiette forestière
Tripes à la mode
Frites
Salsifis au beurre d'ail

Yaourt

Fruit
Roses des sables
Petits suisses
Yaourt crémeux
Fromage frais aux fruits

MENU DU SOIR

Entrées variées
Chili con carné
Fromage / Fruit
Desserts variés

VENDREDI

Salade coleslaw
Salade fécampoise
Salami
Salade reine du piémont

Omelette
Cervelas obernois
Pâtes
Petits pois - carottes

Fromage / Yaourt

Fruit
Donuts au sucre
Yaourt aromatisé
Salade de fruits

MENU DU SOIR

Entrées variées
Kébab
Frites - Salade
Fromage / Fruit
Desserts variés

La lutte contre le gaspillage alimentaire ainsi que les contraintes techniques et/ou organisationnelles peuvent nous conduire à modifier le menu

Chef cuisinier,
Fabrice RIGOUT

Secrétaire générale,
Karine TAFFIN

Proviseur,
Régis MICHAUD

