

MENU

Semaine 09 au 13 février 2026

Selon le Décret N° 2011-1227 du 30 Septembre 2011, ce Menu respecte le GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition). Il a été réalisé par une Commission de Menus comprenant une diététicienne, le chef de cuisine, l'infirmière scolaire, la responsable des achats et des élèves.

Petit déjeuner :

Tous les jours : Café, thé, lait, chocolat, jus de fruit, céréales, pain, beurre, confiture, miel, fruits frais.

Une fois par semaine : Yaourt à boire, pâtes à tartiner chocolat - noisettes, petits pains

Une fois par mois : petit déjeuner amélioré (œufs, jambon, fromage...)

Déjeuner : Bars à salade disponible tous les jours

POINT CHAUD

Spaghetti sauce cheddar ou Bolognaise

Jour	Déjeuner	Dîner
Lundi 09 	Bars à salades Tortellinis végétariens sauce tomate ou sauce crème Pommes sautées et Brocolis Fromage Fruit frais	Salade verte Quenelle de poisson sauce mantua Riz et Légumes Fromage Fruit frais
Mardi 10 	Bars à salades Poulet basquaise ou Poisson du jour sauce Mélange de céréales et Chou romanesco Fromage Gâteau maison où Fruit frais	Tarte aux fromages Assortiment de Crudité et cuidité Laitage au choix Fruits frais
Mercredi 11 	Bars à salades Filet de poisson pané - citron ou Cuisse de cannette au vin rouge Späetzles et Navets confits Laitage au choix Fruit frais	Potage Soirée Crêpes
Jeudi 12 	Bars à salades Paupiette de veau aux champignons ou Poisson du jour sauce Riz pilaf et Poêlée de légumes Laitage au choix Assiette de fruit exotique	MENU ANTI – GASPILLAGE
Vendredi 13 	MENU ANTI – GASPILLAGE	

Sous réserve de modification

L'Interdant,
Nicolas MERLET

Les Infirmières Scolaires,
Sabrina MOKRANI
Nadia BOUZAAMOUCHE

La Proviseure,
Marie Carmen GRANDHAYE