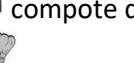
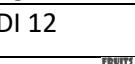
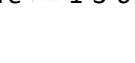
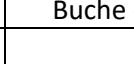
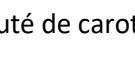
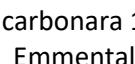
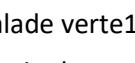
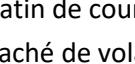
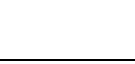
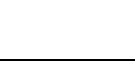
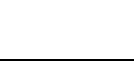
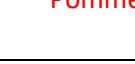




MENU : MOIS DE FEVRIER 2026



CANTINE

LUNDI 2	MARDI 3	JEUDI 5	VENDREDI 6
<p>Velouté de brocolis 7 </p> <p>Quenelles nature sauce tomates 3-7 </p> <p>Riz </p> <p>Brie 7 </p>	<p>Carottes râpées 10-12 </p> <p>Sauté de veau aux olives </p> <p>Pâtes 1-3 </p> <p>Tome de montagne 7 </p> <p>compote de pomme </p>	<p>Taboulé </p> <p>Filet de saumon sauce échalotes 4-7 </p> <p>Gratin de courge 7 </p> <p>Faisselle 7 </p> <p>Salade pomme orange et banane </p>	<p>Salade d'endives à la noix 8-10-12 </p> <p>Pâtes bolognaise gruyère 1-7 </p> <p>Kiwi </p> <p>Crêpes au sucre 1-3-6-7 </p>
LUNDI 09	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
<p>Salade de betterave et maïs 10-12 </p> <p>Lasagne de poisson </p> <p>Yaourt 7 </p> <p>Ananas </p>	<p>Salade de brocolis 10-12 </p> <p>Poêlés de Carottes </p> <p>Soufflé pommes de terre vapeur 3-7 </p> <p>Buche du Pilat 7 </p>	<p>Velouté de carottes 7 </p> <p>Pâtes à la carbonara 1-3-7 </p> <p>Emmental râpé 7 </p> <p>Kiwi </p>	<p>Salade verte 10-12 </p> <p>Gratin de courges 7 </p> <p>Haché de volaille </p> <p>Gâteau d'anniversaire 1-3-7 </p>
GARDERIE LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
<p>Velouté de légumes 1-7 </p> <p>Navarins d'Agneau au jus 1-3 </p> <p>Epeautre et petits pois 1 </p> <p>Saint Marcelin 7 </p>	<p>Salade Haricots verts 10-12 </p> <p>Viande effiloché de bœuf 7-10 </p> <p>Carottes et pommes de terre </p> <p>Faisselle 7 clémentine </p>	<p>Salade de maïs et dés d'emmental 7-10-12 </p> <p>Pizzas VG 1 </p> <p>Poêlés de courges oignons </p> <p>Yaourt 7 et coulis d'abricots </p>	<p>Salade verte 10-12 </p> <p>Roti de porc 10 </p> <p>Frite au four </p> <p>Brie 7 </p> <p>Pomme cuite </p>

Nous nous engageons à proposer une alimentation saine pour tous, avec des produits de qualités, de saison, et locaux **LOI EGALIM (BIO, HVE, CE2)**

La viande est d'Origine Française.

Les fruits et certains légumes proviennent de producteurs locaux, les autres légumes sont surgelés.

Du pain, du fromage, et des fruits sont à la disposition des enfants.

Suite à la conjoncture actuelle, les menus sont susceptibles de changer.

1-Céréales contenant du gluten 2-Crustacés 3-Oeufs 4-Poissons 5-Arachides 6-Soja 7-Lait 8-Fruits à coques 9-Céleri 10-Moutarde 11-Graines de sésame 12-Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/ 13-Lupin 14-Mollusques



Écolabel pêche durable



viande bovine française



label rouge



Fruits et Légumes de saison



cuisiné



Fromage à la coupe



Agriculture biologique



HVE



VG



MENU : MOIS DE FEVRIER 2026



CANTINE

Nous nous engageons à proposer une alimentation saine pour tous, avec des produits de qualités, de saison, et locaux **LOI EGALIM (BIO, HVE, CE2)**

La viande est d'Origine Française.

Les fruits et certains légumes proviennent de producteurs locaux, les autres légumes sont surgelés.

Du pain, du fromage, et des fruits sont à la disposition des enfants.

Suite à la conjoncture actuelle, les menus sont susceptibles de changer.

1-Céréales contenant du gluten 2-Crustacés 3-Œufs 4-Poissons 5-Arachides 6-Soja 7-Lait 8-Fruits à coques 9-Céleri 10-Moutarde 11-Graines de sésame 12-Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/ 13-Lupin 14-Mollusques



Écolabel pêche durable



viande bovine française



label rouge



Fruits et Légumes de saison



cuisiné



Fromage à la coupe



Agriculture biologique



HVE



VG