



RESTAURANT SCOLAIRE

FÉVRIER 2026

LUNDI

02.02

Sauté de Veau aux olives
Boulgour
Fromage*
Fruite de saison*

Repas zéro déchet 09.02

Raviolis au bœuf
Fromage blanc*
Fruit de saison*

MARDI

03.02

Pilon de poulet
Carottes vichy + pois chiches
Yaourt nature*
Fruitede saison*

10.02

Rôti de dinde
Broccoli/Pommes noisettes
Fromage
Fruit de saison

MERCREDI

04.02

Salade verte
Boulette de Bœuf - Sauce tomate
Riz
Fromage Blanc Aromatisé

11.02

Poisson sauce crème
Riz carottes persillées
Petits suisses
Fruit de saison

JEUDI

05.02

Filet de poisson sauce citron
Pomme de terre vapeur
Crepe au sucre

12.02

Lentilles à la fêta en salade
Boul'agneau en sauce
Haricots plat
Fruit de saison

VENDREDI

06.02

Carottes râpées et dés d'émmental
Pâtes aux légumes
Petits suisses sucrés
Fruit de saison

13.02

œufs mayonnaise
Semoule aux pois chiches
Fromage*
Fruit de saison*



Vacances d'hiver



Depuis janvier 2019, du pain issu de l'agriculture biologique est distribué quotidiennement lors des repas.

Lors du dernier contrôle de septembre 2024, conformément au décret n°2016-1750, notre établissement est au niveau d'hygiène satisfaisant.

Depuis janvier 2013, une commission de menus est mise en place

Les menus sont contrôlés par une diététicienne nutritionniste dans le but de respecter l'équilibre alimentaire.

Afin d'améliorer la qualité des menus, des repas BIO sont servis une semaine par mois aux enfants. Tous nos repas sont confectionnés sur place par notre équipe de restauration scolaire.

* Produits BIO subventionnés par l'Union Européenne dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"

Pour des raisons indépendantes de ses services, la municipalité se réserve le droit de modifier des menus.