

Menu du Restaurant Scolaire Février 2026



<u>Lundi 2 Février *</u>	<u>Mardi 3 Février</u>	<u>Mercredi 4 Février</u>	<u>Jeudi 5 Février</u>	<u>Vendredi 6 Février</u>
Salade d'haricots verts Quenelles sauce Aurore Riz Crème dessert vanille	Sardines à l'huile Vol au vent à la financière Riz Flan pâtissier Fruit	Méli-mélo de salades Lasagnes au bœuf Liégeois au chocolat	Rouleau à la saucisse Escalope de saumon Tagliatelles Camembert Paris Brest	Maquereaux à la moutarde Croziflette aux lardons Salade verte à l'ail Gouda Banane
<u>Lundi 9 Février *</u>	<u>Mardi 10 Février</u>	<u>Mercredi 11 Février</u>	<u>Jeudi 12 Février</u>	<u>Vendredi 13 Février</u>
Carottes râpées au citron Pates sauce Arrabbiata et fromage râpé Pavé d'Affinois Éclair au chocolat	Poireaux à la vinaigrette Vol au vent de veau Riz créole Comté Fruit	Œufs à la mayonnaise Escalopes panées Spaghettis au beurre Moelleux au chocolat	Artichauts vinaigrette Calamars frits Riz IGP Emmental Tarte maison pommes et amandes	Salade de riz au thon mayonnaise Beef Burger au cheddar Frites Cookie

* Menu végétal

Les Menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Informations allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») - Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.



BONNES VACANCES

