

Menus	Semaine du		02 février 2026		au		06 février 2026									
lundi 02 février	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à Coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Porc	Sésame	Soja	Sulfite	Viande
Menu Plaisir																
Soupe de Légumes Bio Mixés		P			P	P										
Poulet à la Crème Bio						P										P
Tagliatelles Fraiche Bio					P	P				P						
Yaourt Nature Bio						P										
mardi 03 février	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à Coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Porc	Sésame	Soja	Sulfite	Viande
La nature																
Salade Composée Bio					P	P			P	P					P	
Gratin de Camenbert Bio aux Deux Pommes Bio		P				P										
Plat Complet																
Fromage Bio ou AOP						P										
Fruit de Saison Bio																
mercredi 04 février	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à Coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Porc	Sésame	Soja	Sulfite	Viande
Menu Centre de Loisirs																
Soupe de Légumes Bio Mixés		P			P	P									P	
Bolognaise du Schtroumpf Grognon		P			P	P			P							P
Macaronis Bio					P	P										
Fruit de Saison Bio																
jeudi 05 février	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à Coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Porc	Sésame	Soja	Sulfite	Viande
Menu Autour du Monde																
Velouté de Petit Pois Bio		P			P	P										
Petit Salé Lentilles Bio		P										P				P
Plat Complet																
Fruit de Saison Bio																
vendredi 06 février	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à Coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Porc	Sésame	Soja	Sulfite	Viande
Salut Les Petits Pêcheurs																
Oeufs Mimosa Bio									P	P					P	
Saucisse de Truite Aston Terroirs											P					P
Riz Bio aux Légumes Bio		P				P										
Flan Bio Vanille Caramel						P								P		

Susceptibles, éventuelles de Contenir des **Traces....**Fabriqué dans une cuisine qui utilise....Contaminations Croisées....Produits et ou à base de **Présences....**

Plat Complet Attention : Mélange

Le menu du mercredi est susceptible d'être modifié en fonction des stocks

Menus	Semaine du		09 février 2026		au		13 février 2026									
	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à Coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Porc	Sésame	Soja	Sulfite	Viande
lundi 09 février Repas Colorée Minestrone Bio Gratin de Jambon Blanc Bio & Coquillettes Bio Plat Complet Yaourt Nature Bio																
		P		T	P	P										P
		P			P	P				P		P				P
						P										
mardi 10 février Le Naturel Salade Verte Bio & Vinaigrette Chili sin Carne Vegan Bio Plat Complet Fromage Bio ou AOP Fruit de Saison Bio	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à Coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Porc	Sésame	Soja	Sulfite	Viande
									P						P	
						P										
mercredi 11 février Menu Centre de Loisirs Mortadelle Pistaché Ficelle Picarde au Four Chicons en Salade (endive) Œuf au Lait Bio Vanille Caramel	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à Coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Porc	Sésame	Soja	Sulfite	Viande
				P		P			P					T		
					P	P				P		P				P
									P						P	
						P				P						
jeudi 12 février Menu Autour du Monde Coleslow Bio Irlandaise Bacalhau Com Natas Bio Plat Complet Crêpe aux Pommes Bio & Sucre Blond Bio	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à Coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Porc	Sésame	Soja	Sulfite	Viande
									P	P					P	
			T		P	P		T			P					
				T	P	P				P						
vendredi 13 février Salut Les Petits Pêcheurs Soupe de Légumes Bio Mixés Lamelles Encornets à l'armoricaine Riz Bio Fruit de Saison Bio	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à Coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Porc	Sésame	Soja	Sulfite	Viande
		P				P										
		P	P		P			P			P					
						P										

Susceptibles, éventuelles de Contenirs des Traces....Fabriqué dans une cuisine qui utilise....Contaminations Croisées....Produits et ou à base de Présences....

Plat Complet Attention : Mélange

Le menu du mercredi est susceptible d'être modifié en fonction des stocks

Menus Semaine du

16 février 2026

au

20 février 2026

lundi 16 février	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à Coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Porc	Sésame	Soja	Sulfite	Viande
Menu Plaisir																
Carottes Rapées Bio à l'Orange									P						P	
Haut de Cuisse de Poulet						P										P
Coquillettes Bio					P	P				P						
Yaourt Nature Sucré Bio						P										
mardi 17 février	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à Coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Porc	Sésame	Soja	Sulfite	Viande
La Nature dans l'assiette																
Crème Dubarry Bio					P	P										
Raviolis Frais Bio aux Oeufs Artisanales Betmale et Piment Espelette		T			P	P				P						
Plat Complet																
Fromage Bio ou AOP						P										
Chou à la Vanille				T	P	P				P						
mercredi 18 février	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à Coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Porc	Sésame	Soja	Sulfite	Viande
Centre de Loisirs																
Salade Verte Bio & Vinaigrette									P						P	
Gratin de Crozets au Reblochon					P	P						P				P
Plat Complet																
Mousse Chocolat Bio						P								P		
jeudi 19 février	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à Coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Porc	Sésame	Soja	Sulfite	Viande
Cuisine du Monde																
Salade Composée Bio				T	P	P			P						P	
Cassoulet Bio du Sud Ouest		P			P	P			P			P				P
Plat Complet																
Fruit de Saison Bio				P	P	P				P				T		
vendredi 20 février	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à Coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Porc	Sésame	Soja	Sulfite	Viande
Salut les Petits Pêcheurs																
Potage de Légumes Bio Mixé		P			P	P										
Brandade Bio de Merlu			T		P	P		T			P					
Plat Complet																
Fruit de Saison Bio																

Susceptibles, éventuelles de Contenir des **Traces**....Fabriqué dans une cuisine qui utilise....Contaminations Croisées....Produits et ou à base de **Présences**....

Plat Complet Attention : Mélange

Le menu du mercredi est susceptible d'être modifié en fonction des stocks

Menus	Semaine du 23 février 2026 au 27 février 2026																Vacances Scolaires
lundi 23 février Menu Terroirs Velouté de Lentilles Corail Bio au Jus d'Orange Bio Pizza Royale Plat Complet Fruit de Saison Bio	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à Coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Porc	Sésame	Soja	Sulfite	Viande	
mardi 24 février Menu Plaisir Salade Verte Bio & Vinaigrette Feuilleté au Fromage Bio Maison Plat Complet Chou Vanille Chocolat	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à Coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Porc	Sésame	Soja	Sulfite	Viande	
mercredi 25 février Menu Centre de Loisirs Soupe Savoyard Bio Saucisse Ariègeoise Aligot Maison Fromage Bio ou AOP Fruit de Saison Bio	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à Coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Porc	Sésame	Soja	Sulfite	Viande	
jeudi 26 février Menu Plaisir Potage de Légumes Bio Mixé Bourguignon grand-mère Tagliatelles Fraiches Quatre-Quarts aux Pomme Bio	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à Coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Porc	Sésame	Soja	Sulfite	Viande	
vendredi 27 février Salut les Petits Pêcheurs Mini -Saucissons Pan Bagnat Chips Gourde de Compote Goûter : Barre Pâtissière - Fruits	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à Coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Porc	Sésame	Soja	Sulfite	Viande	

Susceptibles, éventuelles de Contenirs des Traces....Fabriqué dans une cuisine qui utilise....Contaminations Croisées....Produits et ou à base de Présences....

Plat Complet Attention : Mélange

Le menu du mercredi est susceptible d'être modifié en fonction des stocks