







































# Menu de la semaine

du 16 au 20 février 2026

	Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
<b>POTAGE</b>	Velouté de potiron  			
<b>ENTREE</b>		Salade de perles	Haricots verts  en salade 	Tarte au roquefort
<b>PLAT</b>	Sauté de porc   à la paysanne  ou : Boeuf bourguignon		Sauté de poulet  au curry et lait de coco	Filet de poisson frais au citron
<b>GARNITURE</b>	Gratin dauphinois  	Lentilles   Carottes  à la crème	Pépinettes au beurre	Purée de brocolis  
<b>FROMAGE</b>	Cantal 	Fromage blanc de brebis  	Yaourt nature ferme du céor   	
<b>DESSERT</b>	puree de pomme 	Kiwi  		Poire
<b>DIVERS</b>	Sans pain	Pain Ferme du Bousquet  	Confiture   Pain Ferme du Bousquet  	Pain Ferme de Roquecanude  

 Fait maison  Agriculture Biologique  Produit local  Appellation d'Origine Protégée  Aide UE à destination des écoles - Fruits  
 Aide UE à destination des écoles – Produits laitiers

Les menus et les recettes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Menus élaborés en collaboration avec Marie-Hélène VEYRIE, Diététicienne, et Julien AIGOUY, responsable du service restauration.

Fromage blanc, petit suisse, yaourt nature et Késako sont servis sans sucre, produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles. Toutes les crudités et cuites sont servies sauce à part, produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles.

# Allergènes par plat

	lactose	gluten	crustace	oeufs	poisson	soja	fruits a coque	celeri	moutarde	sesame	lupin	mollusques	anhydride	arachide
16 février 2026														
Velouté de potiron	×													
Boeuf bourguignon													×	
Sauté de porcà la paysanne													×	
Gratin dauphinois	×													
Cantal	×													
puree de pomme														
Sans pain														
17 février 2026														
Salade de perles		×		Trace	×								×	
Lentilles														
Carottes à la crème	×													
Fromage blanc de brebis	×													
Kiwi														
Pain Ferme du Bousquet		×					×			×				
19 février 2026														
Haricots verts en salade														
Sauté de pouletau curry et lait de coco							×						×	
Pépinettes au beurre	×	×		Trace		Trace								
Yaourt nature ferme du céor	×													
Confiture							×							
Pain Ferme du Bousquet		×					×			×				
20 février 2026														
Tarte au roquefort	×	×		×			Trace							
Filet de poisson frais au citron	×				×								×	
Purée de brocolis	×													
Poire														
Pain Ferme de Roquecanude		×					×			×				

Les 14 allergènes sont susceptibles d'être présents à l'état de trace.