

## MENU du 16 au 20 février 2026

### lundi 16 février 2026

	Maison	Bio	Local	Label	Allergènes			Maison	Bio	Local	Label	Allergènes
Salade Barbara (Haricot blanc à la tomate)	X				7,10,12	<b>Entrée</b>	Betterave rouge	X			X	10,12
Croustillant fromager BIO	X	X		X	1,3,7	<b>Plat protidique</b>	Sauté de porc VPF	X			X	1,7,9
Croustillant fromager BIO	X	X		X	1,3,7	<b>Plat Veggie</b>	Tortilla pdt	X			X	1,3,7
Brocolis bio	X	X		X	1,3,7	<b>Accompagnement</b>	Boullgour Bio	X	X		X	1,3,7
Fromage local			X	X	7	<b>Produit laitier</b>	Cocktail fruit					
Fruit Bio ici *		X	X	X		<b>Dessert</b>	Yaourt			X	X	7
	60%	60%	40%	80%				60%	20%	20%	80%	

### mardi 17 février 2026

### mercredi 18 février 2026

	Maison	Bio	Local	Label	Allergènes
Tarte aux fromage	X			X	1,3,7
Sauté de volaille	X			X	1,3,7
Mélange céréales légumineuses	X			X	1,6,9
Choux fleur bio	X	X		X	7
Brie			X	X	7
Fruit Bio ici *		X	X	X	
	60%	40%	40%	100%	

**PAINS BIO TOUS  
LES JOURS**

### jeudi 19 février 2026

	Maison	Bio	Local	Label	Allergènes			Maison	Bio	Local	Label	Allergènes
Salade de petits pois	X			X	10,12	<b>Entrée</b>	Salade de chou et fromage	X		X	X	1,7,10,12
Filet de poisson	X			X	3	<b>Plat protidique</b>	Boulettes de bœuf VBF Bio	X			X	4,9,12
Omelette	X			X	3	<b>Plat Veggie</b>	Couscous végétal	X			X	1,5,6,7,8,9
Riz bio	X	X			7	<b>Accompagnement</b>	Epinards Bio	X	X		X	1,7
Compote			X	X	7	<b>Produit laitier</b>	Fromage local			X	X	7
Fromage blanc bio *		X		X	7	<b>Dessert</b>	Brownie					1,3,7
	60%	40%	20%	80%				60%	20%	40%	80%	

### vendredi 20 février 2026

### Liste des 14 Allergènes

- 1 Céréales contenant du Gluten (blé seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leur souches hybridées) et produits à base de ces céréales
- 2 Crustacés et produit à base de crustacés
- 3 Œufs et produits à base d'œufs
- 4 Poissons et produits à base de poissons
- 5 Arachides et produits à base d'arachide
- 6 Soja et produits à base de Soja
- 7 lait et produits à base de lait y compris de lactose
- 8 fruits à coques (Amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistache) et produits à base de ces fruits
- 9 Céleri et produits à base de céleri
- 10 Moutarde et produits à base de moutarde
- 11 Graines de sésame et produits à base de graines de Sésame
- 12 Anhydride sulfureux en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10mg/l ( exprimés en SO2)
- 13 Lupin et produits à base de lupin
- 14 Mollusques et produits à base de mollusques



Toutes nos viandes proviennent exclusivement d'abattoirs agréés UE. Elles portent une appellation d'origine contrôlée et d'origine France, sauf rupture fournisseurs.



**\*Aide UE à destination des écoles**