

Menu

SEMAINE 7 - Centres aérés -
du lundi 9 au vendredi 13 février 2026

**Manger bien,
Manger équilibré**

Liste allergène
Lait 1
Gluten 2
Œufs 3
Poisson 4
Crustacés 5
Mollusques 6
Soja 7
Céleri 8
Arachides 9
Moutarde 10
Fruit coque 11
Sésame 12
Lupin 13
Sulfites 14

LUNDI 9	MARDI 10	MERC 11	JEUDI 12	VEND. 13
Betterave en salade	Salade verte	Carottes râpées	Taboulé	Salade de chou-fleur
10	10	10	1 2 7 8	10
Boule d'agneau	Tartiflette végétarienne	Steack hâché	Colin pané	Poulet rôti
1 2 3	1	1 2 3	1 2 3 4	1 2 3
Pomme dauphine	100% VÉGÉTARIEN	Haricots verts	Ragoût de légumes	flageolets
1 2 3		1	1 2	1
Yaourt aromatisé	Gouda	Fromage	Mimolette	Tomme blanche
1	1	1	1	1
biscuit	Fruit de saison	dessert	Flan vanille	Dés de fruits
1 2 3 11		1 2 3 11 12	1 2 3	



Fromage à la coupe



Produit cuisiné par nos soins

- Viande de boeuf origine France

Équilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE



Menu

SEMAINE 8 - Centres aérés -
du lundi 16 au vendredi 20 février 2026

**Manger bien,
Manger équilibré**

Liste
allergène

Lait
1

Gluten
2

Œufs
3

Poisson
4

Crustacés
5

Mollusques
6

Soja
7

Céleri
8

Arachides
9

Moutarde
10

Fruit
coque
11

Sésame
12

Lupin
13

Sulfites
14

LUNDI 16	MARDI 17	MERC 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Petit pois en salade 	Carottes râpées 	Salade verte 	Salade de lentilles 	Céleri rémoulade 
2 8 10	10	10	10	8 10
Pâtes a la tomate et haricots rouges 	Sautée de porc 	Filet de poulet 	Quenelle 	Poisson Meunière 
1 2 3	1 2	1 2 3	1 2 3	1 2 3 4
	Écrasé de pomme de terre 	Pavé de polenta 	Epinards à la crème 	Haricots verts 
	1 3	1	1	1
Yaourt aux fruits	Emmental 	Yaourt	Edam 	Fromage blanc
1	1	1	1	1
banane	Crème chocolat	dessert	Tarte aux pommes	Kiwi
	1 2 3 11	1 2 3 11	1 2 3	



Fromage à la coupe



Produit cuisiné par nos soins

- Viande de boeuf origine
France

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

