Les Gourmands Disent...

Vacances de février 2026

LÉGENDE

Un petit mot sur nos menus :
Sur chaque menu, vous retrouverez de petits dessins placés à côté de certains plats.
Ils sont là pour vous informer simplement et clairement sur :
✅La provenance de nos produits
🌿La qualité ou les engagements liés à leur production
💡Ou encore pour vous donner quelques infos utiles sur les ingrédients utilisés.

👉Voici la signification de chacun d'eux :

La viande vient directement des fermes de la région via une boucherie de confiance ou des coopératives agricoles engagées pour une alimentation de qualité !

Nos produits laitiers sont fabriqués dans de petites exploitations locales, avec soin et passion, tout près de chez vous !

Plat végétarien

Nous proposons de la volaille française autant que possible

Nous aidons les élèves à découvrir les saisons en proposant des menus adaptés aux produits de chaque période de l'année.

Le poisson que nous servons est issu de la pêche durable, pour respecter la mer et préserver les ressources.

Céréales provenant de producteurs locaux

Les informations importantes sont indiquées là où vous voyez ce logo !

Les 14 allergènes majeurs

1 Présent dans les céréales comme le blé, l'épeautre, le seigle ou l'orge. On le retrouve dans le pain, les pâtes ou les sauces épaissies.

2 Crevettes, crabes, langoustines... souvent utilisés dans les plats asiatiques, les soupes de poissons ou les sauces.

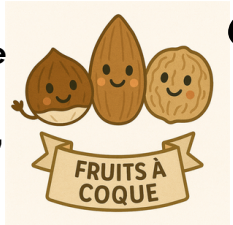
3 Utilisés dans les quiches, les gâteaux, les pâtes, les sauces comme la mayonnaise ou certaines panures.

4 Retrouvé dans les plats de poisson, mais aussi dans certaines sauces, bouillons ou produits transformés comme le surimi.

5 Cacahuètes et leurs dérivés (beurre de cacahuète, huile...). Très présents dans les plats exotiques ou les produits industriels.

6 Base de nombreux produits végétaux (tofu, sauces asiatiques, boissons...). Il peut aussi se cacher dans certaines sauces ou produits transformés.

7 Présent dans le lait, les fromages, les yaourts, la crème... mais aussi dans de nombreuses préparations sucrées et salées.



8 Noix, noisettes, amandes, pistaches... utilisées dans les pâtisseries, les pestos, ou les pains spéciaux.

9 Peut être utilisé cru (en salade) ou cuit (dans les soupes, sauces ou fonds). Parfois présent dans les bouillons en poudre.

10 Se retrouve dans les vinaigrettes, sauces, marinades, et parfois en poudre dans des plats cuisinés.

11 Souvent sous forme de graines dans les pains, crackers, houmous ou sauces asiatiques

12 Utilisés comme conservateurs dans les fruits secs, le vinaigre, certains jus ou les charcuteries.

13 Légumineuse parfois utilisée dans les pains ou préparations sans gluten.

14 Moules, huîtres, escargots... et parfois présents dans les soupes de poissons ou sauces aux fruits de mer.

P Certains de nos plats contiennent de la viande de porc, comme le jambon, les lardons, la saucisse ou le pâté, ...
Pour que chacun puisse faire son choix en toute confiance, la lettre "P" est ajoutée dans nos menus lorsqu'un plat en contient.

MENU DU 16 AU 20 FÉVRIER

Lundi 16

TOAST CRABE (1-2-7)

PETITE SAUCISSE (3-P)
SAUCE BRUNE (1-7-9)
PDT VAPEURS
POÊLEE DE HARICOTS VERTS

FROMAGE (7)
YAOURT À BOIRE (7)

Mardi 17

SALADE DE MAÏS (3-10)

SPAGHETTIS (1)
SAUCE BOLOGNAISE

FROMAGE RAPÉ (7)

CAKE POIRE (1-3-7)

LES GOURMANDS DISENT

Mercredi 18

SALADE COMPOSÉE (1-3 7 10)

BOUDIN BLANC (7-P)
SAUCE MOUTARDE (1-10)
(3-7) PURÉE
COMPOTE DE POMMES
FROMAGE (7)

BANANA SPLIT (1-7)

Jeudi 19

QUICHE FROMAGE (1-7)

BOULETTES (1-6-P)
SAUCE CRÉMEUSE (1-7)
AUX CHAMPIGNONS
CROQUETTES DE PDT

FROMAGE (7)
FRUIT

Vendredi 20

CRÈME DE POTIRON (1-7)

FILET DE COLIN (1-4-9)
SAUCE AUX PETITS LÉGUMES
RIZ

FROMAGE (7)

YAOURT (7)

VOTRE TEXTE DE PARAGRAPHE

MENU DU 23 AU 27 FÉVRIER

Lundi 23

TOAST OEUFS MIMOSA (1-7)

COUSCOUS
PILONS DE POULET,
BOULETTES D'AGNEAU (7)

FROMAGE (7)

COMPOTE DE POIRE

Mardi 24

SALADE DE BETTERAVE (3-10)

PÂTES CARBONARA (1-7-P)

EMMENTHAL RAPÉ (7)

CRÈME VANILLE (7)

Mercredi 25

SALADE COMPOSÉE (1 3 7 10)

HACHIS PARMENTIER (1-3-7)
SALADE

FROMAGE (7)

POMME AU FOUR (7)

LES GOURMANDS DISENT

VOTRE TEXTE DE PARAGRAPHE

Jeudi 26

FEUILLETÉ BOLOGNAISE (1-7)

NUGGETS DE VOLAILLE (1)
POTATOES
CHOU FLEUR AU GRATIN (1-7)

FROMAGE (7)

FRUIT

Vendredi 27

CRÈME DE POIREAUX (1-7)

OMELETTE (3-7)
(1) TOMATE PERSILLÉE
PDT GRENAILLES

FROMAGE (7)

YAOURT (7)