

MENU ELABORE PAR LE CHEF DE CUISINE

Menu du 02 février 2026 au 06 février 2026



| | Lundi 02 | Mardi 03 | Mercredi 04 | Jeudi 05 | Vendredi 06 |
|----------|---|---|---|--|---|
| Déjeuner | <p><i>Salade vosgienne</i> <i>Potage</i> *** Cordon bleu de volaille <i>Carottes à la crème et blé</i> *** Fromage *** Yaourt ou mousse au chocolat</p> | <p><i>Bar à salades</i> <i>Potage</i> *** <i>Gratin dauphinois et haricots beurre</i> Saucisse chipolata *** Fromage *** Paris-Brest ou fruit</p> | <p>Charcuterie-Cornichons et salade verte <i>Potage</i> *** <i>Chili con carne</i> *** Fromage *** Fruit</p> | <p>Entrée chaude : pizza <i>Potage</i> *** <i>Pâtes à la napolitaine</i> *** Fromage *** <i>Crêpe maison au chocolat et à la crème fouettée</i></p> | <p><i>Bar à salades</i> <i>Potage</i> *** Burger Frites *** Fromage *** Yaourt ou fruit</p> |
| Dîner | <p><i>Salade de céleri aux pommes</i> Pièce du boucher Pommes de terre rôties <i>Tarte maison aux poires</i></p> | <p>Pâté de campagne Poisson pané Ratatouille <i>Fruit</i></p> | <p><i>Bar à salades</i> Merguez <i>Semoule couscous aux petits légumes</i> <i>Flan maison au caramel</i></p> | <p><i>Salade verte</i> <i>Poulet coco et gnocchis</i> Divers desserts</p> | <p>Bon week end</p> |

Les repas sont préparés sur place et peuvent être servis sans viande. *Les plats inscrits en italique sont « préparés maison »*

Les menus peuvent être modifiés en fonction de certains impératifs, notamment de la date limite de consommation ou d'un problème de livraison.

Ces menus sont susceptibles de contenir des allergènes alimentaires (liste des allergènes alimentaires au 16/03/2017)

Textes applicables : règlement UE n°1169/2011 et décret n° 2015-447 du 17/04/2015. Liste consultable sur panneau d'affichage.

L'Intendante
Mme Schmitt

Le Proviseur
M. Wuillaume