



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