

Restaurant scolaire SAINT OUEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02 au 06 Février 2026	carottes râpées BIO ou salade de choux fleur ou sauté de veau ou légume farci véggie ou riz pilaf ou fromage blanc <i>(lait de vache)</i> chèvre crêpe chocolat	terrine de poisson ou mousse de foie ou steak haché ou boulettes pois chiche ou purée ou Pont l'évêque <i>(lait de vache)</i> faiselle de chèvre ou compote BIO		salade de tomate BIO ou haricots verts vinaigrette ou jambon braisé ou médaillon de merlu ou petits pois BIO ou camembert <i>(lait de vache)</i> faiselle de chèvre ou riz au lait ou compote	taboulé ou champignons à la crème crudités œufs durs <i>(œufs)</i> ou tarte aux légumes ou courgettes / semoule ou chèvre ou fruit BIO
	salade de cervelas ou sardines à la tomate ou rôti de boeuf ou croq fromage ou haricots verts BIO ou édam <i>(lait de vache)</i> chavroux fruit BIO	betteraves BIO ou macédoine ou tarte aux légumes ou nuggets de blé ou carottes ou yaourt aromatisé <i>(lait de vache)</i> faiselle de chèvre ou compote BIO		céleri BIO rémoulade ou haricots verts vinaigrette ou chipolatas ou burger végétal ou lentilles ou vache qui rit <i>(lait de vache)</i> chavroux entremet vanille <i>(lait de vache)</i> compote	terrine de légume ou rillettes ou brandade parmentière ou pilon de poulet ou purée ou gouda <i>(lait de vache)</i> faiselle de chèvre tarte aux fruits <i>(gluten)</i> ou fruit
Du 16 au 20 Février 2026					
Du 23 au 27 Février 2026					

les allergènes sont notifiés en rouge entre parenthèse et les produits de substitution sont notés en bleu.

les repas végétariens sont notés en vert.

tributaires des arrivages et soucieux de la qualité, si un produit ne peut vous être servi ne nous en tenez pas rigueur

ces menus ont été élaborés par des diététiciens pour vos convives et sont conformes à la loi n°2018-938