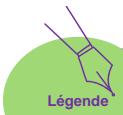

 Restaurants scolaires
 C.C. Gangeoises et Suménoises


Menus du 02 au 08 février 2026

S06	Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Entrée</i>	Tarte butternut comté	Salade napol bio	-	-	-
<i>Plat Principal</i>	Palet maraîcher	Cordon bleu	Jambon grill* sauce provençale	Egrené de bœuf bio sauce bolognaise	Colin sauce normande
<i>Légueme/Féculent</i>	Epinards béchamel	Chou-fleur persillé	Purée de potiron	Torsades	Riz bio
<i>Produit laitier</i>	-	-	Camembert (coupe)	Gouda bio	Yaourt fermier vanille
<i>Dessert</i>	Fruit bio	Crêpe au sucre	CHANDELEUR EN BRETAGNE	Fruit bio	Muffin aux pépites de chocolat



Légende

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local

Viande Française

Pêche responsable

Région Ultrapériphérique

Indication d'origine protégée

Appellation d'origine contrôlée

Recette du Chef

Issus du commerce équitable

 Certifications
environnementales

* Présence de porc



Les groupes alimentaires


 Fruits et
Légumes

 Viandes,
poisson
œufs


Féculents


 Matières
grasses

 Produits
laitiers

 Produits
sucrés

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.

Choix de la semaine :

- Entrée : Potage de légumes
- Légumes : Haricots verts persillés

