



Menus semaine 6
Du 2 au 6 février 2026



C'est la chandeleur !

Lundi 2 février	Mardi 3 février	Mercredi 4 février	Jeudi 5 février	Vendredi 6 février
Céleri rémoulade (3; 9; 10; 12) Chipolatas Poisson (5) Lentilles aux carottes (12) Crêpe au sucre (1; 3; 7)	Salade verte, maïs, fromage (7; 10; 12) Penne au saumon et aux poireaux (1; 3; 5; 7; 10) Yaourt aux fruits (7)	Potage de légumes Bouchée à la reine (1; 3; 7) Bouchée au poisson (1; 3; 5; 7) Riz Compote de fruits	Carottes râpées vinaigrette (10; 12) Choucroute garnie (choucroute, knack, pdt) (10; 12) Choucroute de la mer (choucroute, poisson, pdt) (5; 10; 12) Crème dessert caramel (7)	Œuf mayonnaise (3; 10; 12) Couscous végétarien (semoule, légumes couscous et pois chiche) (1; 9; 10; 12) Fromage (7) Fruit

GOÛTER
Gâteau (1; 3; 7)

* Produit proposé dans d'un programme d'aides de l'UE à destination des
écoles appelé "Lait et fruits à l'école"

Tous nos plats sont faits maison avec des produits de qualité et durables.



Repas végétarien (proposé 1 fois par semaine)



Logo "régie maraîchère": production de légumes par la mairie d'Epinal à Epinal (88000).



Logo "agriculture biologique": pratiques agricoles et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels.



Logo "MSC pêche durable", pêche responsable en respectant l'environnement marin et en conservant suffisamment de poissons en mer.

Tous les produits d'épicerie sont BIO et origine France, ils sont achetés à Biocoop à Epinal centre.

Tous les œufs proviennent du GAEC la Seigneurerie; élevage de poules en plein air à Badménil aux Bois (88), œufs BIO.

Le pain est produit à base de farine BIO et locale et provient de la boulangerie "L'Atelier du pain" située à Epinal.

La majorité des fruits BIO proviennent des Vergers Grandieu à Grignoncourt (88).

Le beurre, la crème et le lait utilisés en cuisine proviennent de la ferme des Champs Fleuris à Plombières les Bains (88), agriculture raisonnée.

La majorité des laitages proviennent de Label Terre, ferme à Dompiere (88), fabrication bio et artisanale.

Toutes les viandes non Bio sont achetées chez Cash viande à Epinal, qui fournit des viandes et volailles de provenance régionale, abbatues à Mirecourt (88).

Les chiffres inscrits sur le menu en orange ex: (1; 3) correspondent aux allergènes. Merci de vous référer à la liste des allergènes.