

**PECHBONNIEU I-10, M-7**  
**Du 16/02/2026 au 20/02/2026**

		Menu	Menu 5 éléments	
	Lundi	Pomelos - , sucre Cassoulet à la saucisse de Serrault 🍷🍷 /Quenelle nature - Haricots blanc à la tomate <b>Mimolette Bio</b> 🌱 Liégeois chocolat	Pomelos - , sucre Cassoulet à la saucisse de Serrault 🍷🍷 /Quenelle nature - Haricots blanc à la tomate <b>Mimolette Bio</b> 🌱 Liégeois chocolat	
	Mardi	Salade Mexicaine (haricots rouges, maïs) - Vinaigrette Tortillas de pommes de terre Salade verte - Vinaigrette Yaourt aromatisé 🇫🇷 <b>Pomme Bio</b> 🌱	Salade Mexicaine (haricots rouges, maïs) - Vinaigrette Tortillas de pommes de terre Salade verte - Vinaigrette Yaourt aromatisé 🇫🇷 <b>Pomme Bio</b> 🌱	
	Mercredi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Parmentier de canard /Parmentier de poisson Saint Nectaire AOP 🍷 <b>Banane Bio</b> 🌱	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Parmentier de canard /Parmentier de poisson Saint Nectaire AOP 🍷 <b>Banane Bio</b> 🌱	
	Jeudi	Carottes râpées - Vinaigrette Emincé de filet de poulet - Sauce thym citron /Morceaux de colin d'Alaska MSC 🍷 - Sauce au thym <b>Haricots verts Bio</b> persillés 🌱🇫🇷 Sauce caramel Gâteau de semoule	Carottes râpées - Vinaigrette Emincé de filet de poulet - Sauce thym citron /Morceaux de colin d'Alaska MSC 🍷 - Sauce au thym <b>Haricots verts Bio</b> persillés 🌱🇫🇷 Sauce caramel Gâteau de semoule	
	Vendredi	Chou rouge râpé - Vinaigrette Timbale de pâtes au saumon <b>Emmental Bio</b> 🌱 Compote fraîche pomme banane Bio 🌱🍷	Chou rouge râpé - Vinaigrette Timbale de pâtes au saumon <b>Emmental Bio</b> 🌱 Compote fraîche pomme banane Bio 🌱🍷	



**PECHBONNIEU I-10, M-7**  
**Le 16/02/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, beurre	Beurre doux	Lait
, sucre	Sucre semoule	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Cassoulet à la saucisse de Serrault	Chapelure, Saucisse , Haricot blanc	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs
Chips	Chips	
Chou blanc râpé	Chou blanc, Vinaigre de vin	Sulfites
Edam Bio	Edam	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Garniture au thon	Thon au naturel, Mayonnaise, Tomate, Persil	Oeufs, Poissons
Garniture de jambon blanc	Jambon blanc	
Haricots blanc à la tomate	Ail, Carotte, Tomate, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Lingot du nord	Gluten
Liégeois chocolat	Liégeois	Lait, Soja
Liégeois vanille	Liégeois	Lait, Soja
Mimolette Bio	Mimolette	Lait
Pain à sandwich	Pain viennois	Gluten, Lait
Pomelos	Pomelos	
Quenelle nature	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**PECHBONNIEU I-10, M-7**  
**Le 17/02/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Fruit de saison	Pomme	
Fruit de saison (2)	Pomme	
Lentilles Bio	Lentille verte	
Pomme Bio	Pomme	
Salade Mexicaine (haricots rouges, maïs)	Haricot rouge, Maïs, Tomate, Poivron mélange	
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Beurre doux, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Tortillas de pommes de terre	Sel fin, Fromage, Pomme de terre, Oeuf liquide entier, Oignon, Graisse Démoulage	Lait, Oeufs
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait
Yaourt sucré	Yaourt nature sucré	Lait

### PECHBONNIEU I-10, M-7

Le 18/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Betteraves Bio	Betterave	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Fruit de saison	Pomme	
Fruit de saison (2)	Pomme	
Gouda Bio	Gouda	Lait
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Parmentier de canard	Purée PDT flocon, Canard, Bouillon de volaille, Chapelure	Gluten, Lait
Parmentier de poisson	Ail, Oignon, Fromage, Persil, Sel fin, Fumet de poisson, Purée PDT flocon, Colin d'Alaska, Chapelure, Quenelle, Eau	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons, Sulfites
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Beurre doux, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

### PECHBONNIEU I-10, M-7

Le 19/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Carottes râpées	Carotte	
Chips	Chips	
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Fruit de saison	Pomme	
Gâteau de semoule	Lait de vache, Sucre semoule, Semoule de blé	Gluten, Lait
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Morceaux de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Beurre doux, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites



Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauce au thym	Oignon, Thym, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Sauce caramel	Coulis	
Sauce thym citron	Oignon, Thym, Sel fin, Farine de blé, Fond brun, Huile, Eau	Gluten
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**PECHBONNIEU I-10, M-7**  
**Le 20/02/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Chou rouge râpé	Chou rouge, Vinaigre de vin	Sulfites
Compote fraîche pomme banane Bio	Banane, Pomme à compote, Concentré de fruit	Sulfites
Emmental Bio	Emmental	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Saint Paulin	Fromage à pâte molle	Lait
Salade iceberg	Salade iceberg	
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Beurre doux, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Timbaline de pâtes au saumon	Fromage, Sel fin, Torti, Farine de blé, Colin d'Alaska, Huile, Eau, Lait en poudre, Muscade, Poivre blanc	Gluten, Lait, Poissons
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**PECHBONNIEU I-10, M-7**  
**Du 23/02/2026 au 27/02/2026**

		Menu	Menu 5 éléments	
	Lundi	<b>Fusilli Bio</b>  - Vinaigrette Filet de Poisson pané MSC  Brocolis béchamel Cantal AOP  Kiwi  	<b>Fusilli Bio</b>  - Vinaigrette Filet de Poisson pané MSC  Brocolis béchamel Cantal AOP  Kiwi  	
	Mardi	Carottes râpées - Vinaigrette <b>Hachis parmentier de boeuf (boeuf Français)</b>  /Parmentier de poisson Crème anglaise Gateau du chef au chocolat 	Carottes râpées - Vinaigrette <b>Hachis parmentier de boeuf (boeuf Français)</b>  /Parmentier de poisson Crème anglaise Gateau du chef au chocolat 	
	Mercredi	Friand au fromage Poulet rôti /Omelette nature <b>Haricots verts Bio</b> persillés   <b>Yaourt</b> sucré ferme du Prouzic  Clémentine	Friand au fromage Poulet rôti /Omelette nature <b>Haricots verts Bio</b> persillés   <b>Yaourt</b> sucré ferme du Prouzic  Clémentine	
	Jeudi	Salade iceberg - Vinaigrette Assiette de charcuteries, jambon Label Rouge et rosette  /Filet de Poisson pané MSC  Pommes de terre vapeur Fromage à raclette Compote fraîche pomme Bio myrtilles 	Salade iceberg - Vinaigrette Assiette de charcuteries, jambon Label Rouge et rosette  /Filet de Poisson pané MSC  Pommes de terre vapeur Fromage à raclette Compote fraîche pomme Bio myrtilles 	
	Vendredi	Potage de potiron (concentré) Dahl de lentilles corail bio  <b>Riz Bio</b> Pilaf  Sauce caramel Crème du chef aux œufs 	Potage de potiron (concentré) Dahl de lentilles corail bio  <b>Riz Bio</b> Pilaf  Sauce caramel Crème du chef aux œufs 	



# PECHBONNIEU I-10, M-7

Le 23/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
, beurre	Beurre doux	Lait
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Brocolis béchamel	Sel fin, Farine de blé, Brocoli, Lait en poudre, Eau, Huile, Muscade, Poivre blanc	Gluten, Lait
Cantal AOP	Cantal	Lait
Chips	Chips	
Filet de Poisson pané MSC	Poisson pané	Gluten, Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Fruit de saison (2)	Pomme	
Fusilli Bio	Torti, Huile, Sel fin	Gluten
Garniture au thon	Thon au naturel, Mayonnaise, Tomate, Persil	Oeufs, Poissons
Garniture de jambon blanc	Jambon blanc	
Kiwi	Kiwi	
Mimolette Bio	Mimolette	Lait
Pain à sandwich	Pain viennois	Gluten, Lait
Taboulé d'hiver (semoule Bio)	Semoule de blé, Concentré de fruit, Sel fin, Petit pois, Huile, Menthe, Carotte, Maïs, Eau, Curcuma	Gluten, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

# PECHBONNIEU I-10, M-7

Le 24/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Carottes râpées	Carotte	
Chips	Chips	
Chou rouge râpé	Chou rouge, Vinaigre de vin	Sulfites
Crème anglaise	Crème anglaise	Lait, Oeufs
Fruit de saison	Pomme	
Gateau du chef au chocolat	Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Chocolat noir, Levure chimique/Bicarbonate, Huile	Gluten, Lait, Oeufs
Hachis parmentier de boeuf (boeuf Français)	Ail, Tomate, Échalote, Oignon, Persil, Sel fin, Purée PDT flocon, Chapelure, Eau, Egrené au boeuf	Gluten, Lait, Sulfites
Parmentier de poisson	Ail, Oignon, Fromage, Persil, Sel fin, Fumet de poisson, Purée PDT flocon, Colin d'Alaska, Chapelure, Quenelle, Eau	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons, Sulfites
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Beurre doux, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**PECHBONNIEU I-10, M-7**  
**Le 25/02/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Clémentine	Clémentine	
Crêpe au fromage	Crêpe salée garnie	Gluten, Lait, Oeufs
Friand au fromage	Friand et feuilleté	Gluten, Lait
Fruit de saison	Pomme	
Fruit de saison (2)	Pomme	
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
Poulet rôti	Poulet	
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Beurre doux, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Yaourt sucré ferme du Prouzic	Yaourt nature sucré	Lait

**PECHBONNIEU I-10, M-7**  
**Le 26/02/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Assiette de charcuteries,jambon Label Rouge et rosette	Jambon blanc, Rosette	Lait
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Compote fraîche pomme Bio myrtilles	Pomme à compote, Concentré de fruit, Cassis	
Filet de Poisson pané MSC	Poisson pané	Gluten, Poissons
Fromage à raclette	Raclette	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Salade iceberg	Salade iceberg	
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Beurre doux, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**PECHBONNIEU I-10, M-7**  
**Le 27/02/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Crème du chef aux œufs	Sucre semoule, Eau, Lait en poudre, Féculé de maïs, Arôme	Lait
Dahl de lentilles corail bio	Tomate, Lait de coco, Huile, Farine de blé, Oignon, Lentille corail, Brunoise de légumes , Eau	Gluten
Fruit de saison	Pomme	
Potage de potiron (concentré)	Sel fin, Purée PDT flocon, Oignon, Carotte, Courge potiron, Eau	Lait, Sulfites
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Beurre doux, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Sauce caramel	Coulis	