



MENU GREVE
Selon la possibilité, des repas <b>chauds</b> ou <b>froids</b> peuvent être proposés les jours de grève.
Vous pouvez retrouver les menus servis sur le site de la Ville de Talence
=> Menus des écoles



MENU RESTAURATION MUNICIPALE  
MOIS DE FÉVRIER



**zoom sur :** Les aromates, les petits plus qui font tout 🌿

L'ail, l'oignon, l'échalote ou les **herbes séchées** : ces petits ingrédients font toute la différence dans l'assiette. Riches en goût et bons pour la santé, ils permettent de relever les plats sans ajouter trop de sel.

Astuce de chef : on en glisse un peu partout pour réveiller les papilles, même (et surtout) en plein hiver !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 2 FEVRIER AU 6 FEVRIER				
<b>02/02/2026</b> <b>PAIN LABEL ROUGE</b> Coupelle de volaille Kefta d'agneau au cumin Petits pois Bio Fromage Bio Clémentine HVE <u>Goûter : Pain au lait + Lingotin</u>	<b>03/02/2026</b> <b>PAIN BIO</b> Carottes râpées Bio aux raisins secs Ravioli aux légumes Fromage Bio Poire au sirop <u>Goûter : Pain + Crème de marron</u>	<b>04/02/2026</b> <b>PAIN LABEL ROUGE</b> Chou rouge vinaigrette framboise Rôti de veau au jus lié Purée de patates douces Crème vanille <u>Goûter :</u>	<b>05/02/2026</b> <b>PAIN LABEL ROUGE</b> Cake surimi fromage Blanquette de dinde Poêlée de légumes Bio Yaourt nature Bio Fruit de saison Bio <u>Goûter : Pain + Fromage Bio</u>	<b>06/02/2026</b> <b>PAIN BIO</b> Salade de crudités Bio Poisson sauce poivrons Chou Romanesco Fromage Bio Crêpe au chocolat <u>Goûter : Biscuit Bio + Fruit de saison Bio</u>

Les cuisines municipales se réservent la possibilité de modifier les menus, en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire sur le mois.

\*Pour les enfants inscrits en régime sans porc, le plat à base de porc est remplacé par des œufs mayonnaise<sup>3+10</sup>.

L'origine (naissance, élevage, abattage) des viandes servies dans les restaurants est indiquée sur le site de la Ville de Talence.

Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



L'ensemble des plats servis sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes.

Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition du plat sont mentionnés sur le menu.

Code	Allergènes	Code	Allergènes
1	Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)	8	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, pistaches)
2	Crustacés	9	Céleri
3	Oeufs	10	Moutarde
4	Poisson	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux et sulfites
6	Soja	13	Lupin
7	Lait	14	Mollusques

Menus mis à jour le 26 janvier 2026