




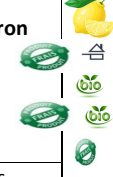











Menus du 2 au 27 février 2026

	Du 2 au 6 février	qualité	Du 9 au 13 février	qualité	Du 16 au 20 février	qualité	Du 23 au 27 février	qualité
LUNDI	Repas végétarien Salade mimosa Tortellonis ricotta-épinards Sauce tomate Saint Nectaire Crêpes <i>C'est la Chandeleur</i> Pain + confiture + fruit						Velouté de légumes Filet de colin pané Purée de patates douces Emmental Yaourt sucré Pain + chocolat + fruit	
MARDI	Tartine au cheddar Mijoté de bœuf aux oignons Purée de potiron Mimolette Fruit frais de saison Brioche + yaourt + compote						Carottes vinaigrette au citron Bœuf au pain d'épices Coquillettes Brie Fruit frais de saison Céréales + lait + raisins secs	
MERCREDI	Chou rouge aux pommes Rougail saucisse Riz créole Fromage Fruit frais de saison Cake marbré + lait + fruit						Céleri rave aux raisins Escalope viennoise Haricots-verts persillés Fromage Crème aux fruits rouges Pain + pâte à tartiner + compote	
JEUDI	Soupe de lentilles corail Cocotte de poulet au citron vert Haricots-plats Gouda Yaourt à la vanille Céréales + lait + fruit						Repas végétarien Potage d'haricots-blancs Quiche chèvre-miel Salade mêlée Mimolette Fruit frais de saison Cake + flan + pruneaux	
VENDREDI	Betteraves crues râpées Poisson du jour sauce citron Boulgour Emmental Compote de pommes Pain + chocolat + flan vanille						 Menu des enfants Brioche + confiture + yaourt	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Origine des
produits:
FRAIS



Bleu Blanc Cœur



AOP

MSC



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



Le produit du mois

