



Menus du 2 au 27 février 2026

LUNDI	Du 2 au 6 février	qualité	Du 9 au 13 février	qualité	Du 16 au 20 février	qualité	Du 23 au 27 février	qualité
	Repas végétarien Salade mimosa Tortellonis ricotta-épinards Sauce tomate Saint Nectaire Crêpes Pain + confiture + 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 veau Haricots-plats Gouda Yaourt à la vanille Céréales + lait + fruit	 					Repas végétarien Potage d'haricots-blancs Quiche chèvre-miel Salade mélée 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



IGP



AOP



MSC



Bleu Blanc Cœur



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



Le produit du mois

