

MENUS DU 02/02/2026 AU 06/02/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 02/02/2026	Mardi 03/02/2026	Mercredi 04/02/2026	Jeudi 05/02/2026	Vendredi 06/02/2026
Entrée	Brocolis sauce aioli	Salade d'endives à la parmentière		Crêpe au fromage	Salade multifeuille
Plat	Filet de Colin d'Alaska MSC meunière	Tajine de poulet		Bouchées BIO courgettes & feta au curry	Sauce bolognaise
Accompagnement	Haricots verts persillés base de haricot BIO	Semoule BIO		Jeunes carottes	Macaronis HVE
Laitage	Petit suisse nature	Coulommiers à la coupe		Yaourt nature fermier Désiris HVE	Rondelé nature
Dessert	Crêpe sucrée	Kiwi		Clémentine	Flan au chocolat (lait BIO)

* = Plat avec du porc

MENUS DU 23/02/2026 AU 27/02/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 23/02/2026	Mardi 24/02/2026	Mercredi 25/02/2026	Jeudi 26/02/2026	Vendredi 27/02/2026
Entrée	Velouté maraicher	Salade farandole		Ciselée d'iceberg	Taboulé
Plat	Lasagne à la bolognaise (PC)	Haché veggio BIO pois & tournesol		Tartiflette*(PC)	Filet de lieu MSC façon niçoise
Accompagnement		Printanière de légumes			Haricots verts en persillade
Laitage	Brie à la coupe	Yaourt BIO au sucre de canne		Petit nova BIO aromatisé	Cantafras
Dessert	Orange BIO	Bugnes		Pomme	Marmelade de pommes BIO aux fruits rouges

* = Plat avec du porc