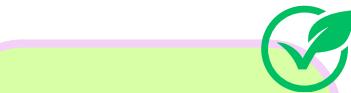




Menus

DU 2 AU 6 FÉVRIER 2026



Lundi

Menu végétarien

Velouté de potiron

Fingers
à la mozzarella



Haricots verts persillés
(base haricots bio)

Cantadou

Crêpe sucrée

Mardi

Salade florida

Tajine de poulet

Curry de pois chiches



Semoule

Fromage blanc

Kiwi

Mercredi

Chou blanc vinaigrette

* Saucisses grillées

Filet de lieu
à la crème citronnée

Purée de légumes

Brie

Gâteau au yaourt
(œufs bio)

Jeudi

Crêpe au fromage

* Longe de porc
à la dijonnaise



Bouchées bio courgettes
& feta au curry

Jeunes carottes

Samos

Clémentine

Vendredi

Menu Bio

Salade verte

Sauce bolognaise
(non bio)

Sauce italienne végétale
aux pépites veggies

Macaronis

Rondelé nature

Flan au chocolat

* Plat avec porc

Plat sans viande



Plat bio