



MENU DE LA SEMAINE du 02/02/26 au 06/02/26



Lundi 02

Entrée

Macédoine (8-11)

Plats/Accompagnements

Spaghetti bolognaise bio (4)



Dessert

Petite crêpe sucrée

Mardi 03

Entrée

Haricots verts vinaigrette (11)

Plats/Accompagnements

Bourguignon (4)
Riz (4)



Dessert

Fromage
Compote bio



Jeudi 05

Entrée

Taboulé (4-11)

Plats/Accompagnements

Croustillant au fromage (4-6)
Julienne de légumes bio



Dessert

Flan pâtissier (4-6-8)

Vendredi 06

Entrée

Salade de pâtes (4)

Plats/Accompagnements

Poisson pané (4-6-8-9)
Poêlée de légumes



Yaourt bio (6)



Légende



Viande locale



Pêche durable



Contient des ingrédients bio



Agriculture biologique



Loi Egalim



Fruits et légumes locaux

Allergènes:

- | | |
|------------------|----------------|
| 1: Arachide | 11: Moutarde |
| 2: Céleri | 12: Sésame |
| 3: Crustacé | 13: Soja |
| 4: Gluten | 14: Sulfites |
| 5: Fruit à coque | 10: Mollusques |



MENU DE LA SEMAINE du 23/02/26 au 27/02/26



Lundi 23

Entrée
Betteraves



Plats/Accompagnements

Rougail
Saucisse
Riz pilaf bio



Dessert
Fromage bio
Fruit bio



Mardi 24

Entrée
Velouté de légumes bio(6-2)



Plats/Accompagnements

Poulet
Pommes noisettes (4)



Dessert
Riz au lait (4-6)



Jeudi 26

Entrée
Taboulé (4-)

Plats/Accompagnements

Nuggets végétariens (4-6-8)
Haricots verts bio



Dessert
Gâteau yaourt(6-8)



Vendredi 27

Entrée
Salade de pomme de terre
(4-8-11)

Plats/Accompagnements

Filet de poisson
(4-6-9)
Carottes persillées bio



Dessert
Fromage bio
Fruit bio



Légende



Viande locale



Pêche durable

Contient des ingrédients
bio



Agriculture biologique



Loi Egalim

Fruits et légumes locaux

Allergènes:

- | | |
|------------------|----------------|
| 1: Arachide | 11: Moutarde |
| 2: Céleri | 12: Sésame |
| 3: Crustacé | 13: Soja |
| 4: Gluten | 14: Sulfites |
| 5: Fruit à coque | 10: Mollusques |