




**MENUS 2/02/2026 au 27/02/2026**

<u>Lundi 2 février</u>	<u>Mardi 3 février</u>	<u>Mercredi 4 février</u>	<u>Jeudi 5 février</u>	<u>Vendredi 6 février</u>
<b>Chandeleur</b> Filet de colin d'Alaska MSC meunière Haricots verts persillés (haricots Bio) Potato Wedges Petit suisse nature Crêpe sucrée 	Salade Florida Tajine de poulet Semoule Bio Coulommiers à la coupe Poire	Salade verte Saucisses grillées Purée de légumes Petit suisse aromatisé Gâteau au yaourt (œufs Bio)	Crêpe au fromage Longe de porc à la dijonnaise Jeunes carottes Yaourt nature fermier Désiris HVE Clémentine	Salade verte Macaronis sauce italienne végétale aux pépites veggies Rondelé nature Flan au chocolat 



**VACANCES DE FEVRIER (9 au 20 février 2026)**



<u>Lundi 23 février</u>	<u>Mardi 24 février</u>	<u>Mercredi 25 février</u>	<u>Jeudi 26 février</u>	<u>Vendredi 27 février</u>
Chou-fleur ravigote Lasagne à la bolognaise Brie à la coupe Orange Bio	<b>Carnaval</b> Quenelle de carpe sauce crème Printanière de légumes Riz Arlequin Yaourt Bio au sucre de canne Bugnes 	<b>Carnaval</b> Chou blanc à la vinaigrette Sauté de bœuf marenge Purée de carottes Sains Morêt Bio Bugnes 	Ciselée d'Iceberg Tartiflette veggie Petit nova Bio aromatisé Clémentine	Taboulé Cordon bleu de volaille Haricots verts en persillade Cantafrais Marmelade de pommes Bio aux fruits rouges

