

## **MENUS DU 02/02/2026 AU 06/02/2026**

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	<b>Lundi 02/02/2026</b>	<b>Mardi 03/02/2026</b>	<b>Mercredi 04/02/2026</b>	<b>Jeudi 05/02/2026</b>	<b>Vendredi 06/02/2026</b>
<b>Entrée</b>	<b>Velouté de potiron</b>	<b>Salade d'endives à la parmentière</b>		<b>Mortadelle*</b> <b>Crêpe au fromage</b>	<b>Salade multifeuille</b>
<b>Plat</b>	<b>Finger à la mozzarella</b>	<b>Tajine de poulet</b> <b>Curry de pois chiches</b>		<b>Bouchées BIO courgettes &amp; feta au curry</b> <b>Longe de porc* à la Dijonnaise</b>	<b>Sauce bolognaise</b> <b>Sauce italienne végétale aux pépites veggies BIO</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Haricots verts persillés base de haricot BIO</b>	<b>Semoule BIO</b>		<b>Jeunes carottes</b>	<b>Macaronis HVE</b>
<b>Laitage</b>	<b>Petit suisse nature</b>	<b>Coulommiers à la coupe</b>		<b>Yaourt nature fermier Désiris HVE</b>	<b>Rondelé nature</b>
<b>Dessert</b>	<b>Crêpe sucrée</b>	<b>Kiwi</b>		<b>Clémentine</b>	<b>Flan au chocolat (lait BIO)</b>

\* = Plat avec du porc