

## 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
<b>Entrée</b>	<b>Brocolis sauce aïoli</b>	<b>Salade d'endives à la parmentière</b>		<b>Crêpe au fromage</b>	<b>Salade multifeuille</b>
<b>Plat</b>	<b>Filet de Colin d'Alaska MSC meunière</b>	<b>Tajine de poulet Curry de pois chiches</b>		<b>Bouchées BIO courgettes &amp; feta au curry Longe de porc* à la Dijonnaise</b>	<b>Sauce bolognaise Paupiette de saumon sauce aneth</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