

# Menus des vacances de février 2026



## Légende :



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



Produits ou ingrédients labellisés

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 16 AU 20	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	BROCOLIS VINAIGRETTE	CRÊPE AU FROMAGE
	RAVIOLIS SPINACI BIO SAUCE TOMATE	SAUTÉ DE PORC* SAUCE MOUTARDE POMMES DE TERRE ET CHOU-FLEUR AU FROMAGE	LASAGNES AU BOEUF	BLANC DE POULET FORME AIGUILLETTE SAUCE BASQUAISE RIZ BIO	BEIGNET DE CALAMAR À LA ROMAINE HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL
	FROMAGE BLANC SUCRÉ	GOUDA BIO (à portionner)	CANTAL AOP (à portionner)	VACHE QUI RIT	TOMME GRISE (à portionner)
	FRUIT DE SAISON	BROWNIE (NOIX DE PÉCAN) (à portionner)	COMPOTE POMME	FLAN NAPPÉ CARAMEL	FRUIT DE SAISON
FÉVRIER	TABOULÉ BIO (semoule bio)	SAUCISSON SEC* ET CORNICHON	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE
	FILET DE HOKI MSC SAUCE CITRON PUREE DE BUTTERNUT	TARTIFLETTE* (dés de porc)	COUILLETTES BIO SAUCE CREME ET FROMAGE RAPE	PILON DE POULET RÔTI BROCOLIS AU FROMAGE	PAUPIETTE AU VEAU SAUCE AU THYM SEMOULE BIO
	YAOURT AROMATISÉ	COULOMMIERS (à portionner)	SAINT PAULIN (à portionner)	CHANTENEIGE	EDAM (à portionner)
	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME POIRE	LIEGEOS À LA VANILLE	ROULÉ À LA CRÈME PÂTISSIÈRE (à portionner)	FRUIT DE SAISON
DU 23 AU 27					

## Menus établis sous réserve d'approvisionnement

\*Plats faisant l'objet de remplacement pour les repas sans porc

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."