

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02 au 06 Février 2026	carottes râpées BIO	terrines de poisson		salade de tomate BIO	taboulé
	<b>ou</b> salade de choux fleur	<b>ou</b> mousse de foie		<b>ou</b> haricots verts vinaigrette	<b>ou</b> champignons à la crème
	sauté de veau	steak haché		jambon braisé	crudités œufs durs (œufs)
	<b>ou</b> légume farci véggie	<b>ou</b> boulettes pois chiche		<b>ou</b> médaillon de merlu	<b>ou</b> tarte aux légumes
	riz pilaf	purée		petits pois BIO	courgettes / semoule
	fromage blanc (lait de vache) chèvre	pont l'évêque (lait de vache) faisselle de chèvre		camembert (lait de vache) faisselle de chèvre	chèvre
	crêpe chocolat	compote BIO		riz au lait compote	fruit BIO
Du 09 au 13 Février 2026	salade de cervelas	betteraves BIO		céleri BIO rémoulade	terrines de légume
	<b>ou</b> sardines à la tomate	<b>ou</b> macédoine		<b>ou</b> haricots verts vinaigrette	<b>ou</b> rillettes
	rôti de boeuf	tarte aux légumes		chipolatas	brandade parmentière
	<b>ou</b> croq fromage	<b>ou</b> nuggets de blé		<b>ou</b> burger végétal	<b>ou</b> pilon de poulet
	haricots verts BIO	carottes		lentilles	purée
	édam (lait de vache) chavroux	yaourt aromatisé (lait de vache) faisselle de chèvre		vache qui rit (lait de vache) chavroux	gouda (lait de vache) faisselle de chèvre
	fruit BIO	compote BIO		entremet vanille (lait de vache) compote	tarte aux fruits (gluten) fruit
Du 16 au 20 Février 2026					
Du 23 au 27 Février 2026					

les allergènes sont notifiés en rouge entre parenthèse et les produits de substitution sont notés en bleu.

les repas végétariens sont notés en vert.

tributaires des arrivages et soucieux de la qualité, si un produit ne peut vous être servi ne nous en tenez pas rigueur

ces menus ont été élaborés par des diététiciens pour vos convives et sont conformes à la loi n°2018-938