



MENU DE LA SEMAINE du 23/02/26 au 27/02/26



Lundi 23

Entrée
Betteraves



Plats/Accompagnements

Rougail
Saucisses
Riz pilaf bio



Dessert
Fromage bio
Fruit bio



Mardi 24

Entrée
Velouté de légumes bio(6-2)



Plats/Accompagnements

Poulet
Pommes noisette (4)

Dessert
Riz au lait (4-6)

Jeudi 26

Entrée
Taboulé (4-)

Plats/Accompagnements

Nuggets végétarien(4-6-8)
Haricots vert bio



Dessert
Gâteau yaourt(6-8)



Vendredi 27

Entrée
Salade de pomme de terre
(4-8-11)

Plats/Accompagnements

Filet de poisson
(4-6-9)
Carottes persillées bio



Dessert
Fromage bio
Fruit bio



Légende

Viande locale

Pêche durable



Contient des ingrédients
bio



Agriculture biologique



Loi Egalim



Fruits et légumes locaux

Allergènes:

- | | | |
|------------------|----------------|--------------|
| 1: Arachide | 6: Lait | 11: Moutarde |
| 2: Céleri | 7: Lupin | 12: Sésame |
| 3: Crustacé | 8: Œuf | 13: Soja |
| 4: Gluten | 9: Poisson | 14: Sulfites |
| 5: Fruit à coque | 10: Mollusques | |



MENU DE LA SEMAINE du 02/02/26 au 06/02/26



Lundi 02

Mardi 03

Jeudi 05

Vendredi 06



Entrée

Macédoine (8-11)

Entrée

Haricots verts vinaigrette
(11)

Entrée

Taboulé
(4-11)

Entrée

Salade de pâtes(4)

Plats/Accompagnements

Spaghetti bolognaise bio (4)



Plats/Accompagnements

Bourguignon
(4)
Riz (4)



Plats/Accompagnements

Croustillant
au fromage(4-6)

Julienne de légumes bio



Plats/Accompagnements

Poisson pané
(4-6-8-9)
Poêlée de légumes



Dessert

Petite crêpe sucrée

Dessert

Fromage
Compote bio



Dessert

Flan pâtissier
(4-6-8)



Yaourt bio (6)

Légende



Viande locale



Pêche durable



Contient des ingrédients
bio



Agriculture biologique



Loi Egalim



Fruits et légumes locaux

Allergènes:

1: Arachide

2: Céleri

3: Crustacé

4: Gluten

5: Fruit à coque

6: Lait

7: Lupin

8: Œuf

9: Poisson

10: Mollusques

11: Moutarde

12: Sésame

13: Soja

14: Sulfites