



MENU DU 9 FEVRIER AU 6 MARS 2026

	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 9 février	Duo de saucisson	Bœuf bourguignon, carottes au jus	Edam bio	Semoule au lait maison
Mardi 10 février	 Salade de perles provençale	Omelette, petits pois à l'estragon	Yaourt sucré bio	Fruit de saison
Mercredi 11 février	Macédoine mayonnaise	Escalope de dinde, haricots beurre à l'ail, tortis au beurre bio	Gouda	Brioche façon pain perdu
Jeudi 12 février	Carottes rapées vinaigrette	Tartiflette	Yaourt myrtille la ferme	Biscuit sablé bio
Vendredi 13 février	Chou blanc rémoulade	Filet de hoki sauce crème, blé pilaf	Ptit Louis tartine	Compote pomme coing
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 16 février	Crêpes au fromage	Rôti de dinde froid, chou-fleur béchamel		Fromage blanc aux framboises
Mardi 17 février	 Betterave au fromage	Boulettes végétales sauce tomate, spaghettis au rapé	Camembert bio	Fruit de saison
Mercredi 18 février	Concombre bulgare	Cuisse de poulet à l'orientale, légumes couscous et semoule	Petit suisse sucré	Cocktail de fruits
Jeudi 19 février	Salade bretonne	Rôti de bœuf, poêlée de légumes maison	Délice emmental	Fondant chocolat
Vendredi 20 février	Salade chinoise aux crevettes	Nems et samoussas, riz cantonnais	Vache qui rit	Salade de fruit acapulco
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 23 février	Céleri frais rémoulade	Sauté de veau aux olives citron, flageolets	Gouda	Fruit de saison
Mardi 24 février	 Macédoine mayonnaise	Raviolis de légumes		Yaourt vanille de la ferme
Mercredi 25 février	Salade monégasque	Pizza végétarienne, salade verte		Mousse au chocolat au lait
Jeudi 26 février	Salade chopska	Escalope de dinde, épinards à la crème, pommes de terre	Ptit Louis tartine	Eclair vanille
Vendredi 27 février	Chou blanc et raisins secs	Moules à la crème, riz créole	Camembert	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 2 mars	Carottes rapées vinaigrette	Echine de porc salée, lentilles bio	Fromage blanc sucré	Fruit de saison
Mardi 3 mars	Salade d'Ebly provençale	Poisson pané, haricots verts persillés	Camembert	Ile flottante
Mercredi 4 mars	Chou fleur ravigotte	Langue sauce charcutière, purée de carotte		Yaourt aromatisé
Jeudi 5 mars	Salade de thon, maïs et tomate	Galopin de veau sauce échalote, brocolis, pommes de terre	Saint Paulin	Gateau aux pommes
Vendredi 6 mars	 Concombre vinaigrette	Quiche au fromage, salade verte		Fruit de saison

Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté. Les plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec l'un des 14 allergènes définis dans la réglementation (Œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, lupin)
Le plat de saison est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison)

