



MENUS FEVRIER 2026

LUNDI 02 FEVRIER	MARDI 03 FEVRIER	MERCREDI 04 FEVRIER	JEUDI 05 FEVRIER	VENDREDI 06 FEVRIER
SALADE D'ENDIVES CORDON BLEU COURGETTES POELEES CREPE DESSERT	 POMELOS SAUCISSE KNACK/ DINDE PETITS POIS / CAROTTES PERLE DE LAIT NATURE	 SALADE VERTE TOMATO FISH FRITES DE PATATE DOUCE FROMAGE FRAIS COMPOTE	 SAMOSSA AUX LEGUMES BOULETTES DE BŒUF FAÇON TAJINE SEMOULE BIO FROMAGE FRUIT FRAIS	 SOUPE AUX VERMICELLES BIO COLIN SAUCE BORDELAISE PUREE DE POMME DE TERRE PETIT FILOU AU CHOCOLAT
LUNDI 09 FEVRIER	MARDI 10 FEVRIER <u>REPAS ASIATIQUE</u>	MERCREDI 11 FEVRIER	JEUDI 12 FEVRIER	VENDREDI 13 FEVRIER
 BOUCHEE AU PESTO BLANQUETTE DE DINDE HARICOTS VERTS POELES FROMAGE FRUIT FRAIS	NEMS AUX LEGUMES EMINCE DE POULET SESAME/SOJA RIZ CANTONNAIS/ WOK DE LEGUMES TARTE A LA NOIX DE COCO	 SALADE VERTE PEPITES DE COLIN MELANGE AUTOMNAL YAOURT AUX FRUITS MIXES	 SALADE COLESLAW BURGER AU POULET POTATOES BROWNIE	 PATE DE CAMPAGNE DOS DE COLIN PANE GRATIN DE CHOUX FLEUR SKYR VANILLE
LUNDI 16 FEVRIER <u>CENTRE DE LOISIRS</u>	MARDI 17 FEVRIER	MERCREDI 18 FEVRIER	JEUDI 19 FEVRIER	VENDREDI 20 FEVRIER
 SALADE VERTE ESCALOPE VIENNOISE GNOCCHI BIO FROMAGE FRUIT FRAIS	PALETS AU CHEVRE/ SALADE DUO DE LEGUMES FARCIS PUREE DE POMME DE TERRE POMME AU FOUR	 SALADE DE CRUDITES PIZZA 4 FROMAGES FROMAGE FRAIS COMPOTE	 ROSETTE / CORNICHONS FILET DE MERLU MEUNIERE BROCOLIS FROMAGE FRUIT FRAIS	 CROUSTILLANT CHEDDAR RIZ PILAF/ LEGUMES RATATOUILLE FROMAGE GLACE
LUNDI 23 FEVRIER <u>CENTRE DE LOISIRS</u>	MARDI 24 FEVRIER	MERCREDI 25 FEVRIER	JEUDI 26 FEVRIER	VENDREDI 27 FEVRIER
 SALADE DE POMME DE TERRE OMELETTE AUX FINES HERBES POÊLEE DE LEGUMES FROMAGE COMPOTE BIO	 SAUTE DE VEAU MARENGO PÂTES AU PETIT EPEAUTRE BIO FROMAGE RAPE YAOURT AUX FRUITS BIO	 SALADE VERTE RAVIOLI EMMENTAL FROMAGE FRAIS MOELLEUX AU CHOCOLAT	 CAROTTES RAPEES NUGGETS DE POULET GRATIN DAUPHINOIS FROMAGE BLANC BIO	 DOS DE COLIN BEURRE BLANC DAHL DE LENTILLES CORAIL BIO FROMAGE DONUT FRAISE



Les menus ont une valeur indicative, ils pourront être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement.

Nos produits sont souvent :

- Issus de circuits courts



- Fait maison



- Issus de l'agriculture biologique



Ils peuvent également être :

- Surgelés



mais nos produits surgelés sont bruts et retravaillés sur place

I