















	LUNDI 03 Fevrier	MARDI 04 Fevrier	MERCREDI 05 Fevrier	JEUDI 06 Fevrier	VENREDI 07 Fevrier
Labels Egalim :		Menu veggie		Menu bio	
Produit issu de l'agriculture biologique					
Label Rouge					
Menu végétarien					
Haute valeur environnementale					
Appellation d'origine protégée					
Pêche durable					
Appellation d'origine contrôlée					
Nos engagements :					
Produit local					
Dessert maison					
Viande d'origine France					
100% fraîcheur					
Menu végétarien					
Menu à thème					
Goûter					
	Soupe de l'hiver Sauté de boeuf Pavé végétal Purée de pomme de terre Fruit de saison Pain / fromage / Fruit	Omelette a la tomate Brocolis sautés Comté AOP Dessert la fermiere Pain pâte à tartiner / compote / Yaourt	Velouté de potimarron Sauté de dinde a la creme Lentilles en sauce Torti Compote maison Gâteau / compote	Carottes râpées Mijoté de boeuf Galette végétal Polenta Fruit de saison Pain confiture / Fruit / Yaourt	Dos de colin sauce safrané Quenelle nature sauce safrané Haricots plats Gouda Salade de fruits Pain / chocolat noir / Yaourt
	LUNDI 10 Fevrier	MARDI 11 Fevrier	MERCREDI 12 Fevrier	JEUDI 13 Fevrier	VENREDI 14 Fevrier
		Menu veggie		Menu Bio	
	Salade parisienne Cordon bleu Œufs sauce aurore Coquillettes Fruit de saison Yaourt / Fruit	Falafel tomate Semoule Yaourt Gâteau aux poires Pain chocolat noir / compote	Steak sauce au bleu Nuggets fromage Frites Tomme AOP Fruit de saison Kiri gouter / Compote	Poulet grillé Pavé végétal Aubergine à la permesane Yaourt bio Compote Pain confiture / Compote	Soupe dubarry Merlu rôti aux herbes Quiche aux légumes Pomme de terre sautées Fruit de saison Yaourt / Fruit
	LUNDI 17 Fevrier	MARDI 18 Fevrier	MERCREDI 19 Fevrier	JEUDI 20 Fevrier	VENREDI 21 Fevrier
		Menu bio		Menu veggie	Menu Cap en Bretagne
	Soupe de hulk Saucisse de toulouse Falafel Lentilles en sauce Crème dessert Yaourt / pain chocolat noir / compote	Boulettes de boeuf en sauce Œufs florentine Mélange de céréales Yaourt Fruit de saison Pain / fromage / Compote	Sauté de veau Finger fromage Carottes vichy Cantal jeune AOP Compote pomme banane Gâteau au chocolat / Yaourt	Croissillon au fromage Omelette aux herbes Haricots verts persillés Fruit de saison Pain confiture / Yaourt / compote	Tartinade de maquereau Moules Quenelle au fromage Frites Crêpes Biscuit / yaourt / Fruit
	LUNDI 24 Fevrier	MARDI 25 Fevrier	MERCREDI 26 Fevrier	JEUDI 27 Fevrier	VENREDI 28 Fevrier
		Menu bio		Menu veggie	
	Salade de chou rouge Gardianne de taureau (Alazard) Sauté de lentilles Polenta Crème dessert Fruit / Yaourt	Escalope de poulet Croquettes de pois et légumes Petits pois aux oignons Fromage blanc Fruit de saison Pain chocolat noir / Compote	Salade de mâche, croustons, emmental Moussaka Moussaka végétarienne Compote pomme fraise, biscuit Yaourt / Fruit	Emincé vegetal sauce champignons Riz Yaourt Fruit de saison Biscuit / compote	Poisson meuniere Pavé végétal Gratin de chou-fleur Saint-nectaire AOP Compote pomme banane Petits suisse / Fruit

Sous réserve d'approvisionnement

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possibles de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

16/12/2025

