





















































































		LUNDI 02 Fevrier		MARDI 03 Fevrier		MERCREDI 04 Fevrier		JEUDI 05 Fevrier		VENREDI 06 Fevrier		
<b>Labels Egalim :</b>				<b>Menu veggie</b>				<b>Menu bio</b>				
Produit issu de l'agriculture biologique Label Rouge	  	Soupe de l'hiver	  	Omelette a la tomate	  	Velouté de potimarron	  	Carottes râpées	  	Dos de colin sauce safrané	  	
		Sauté de boeuf		Brocolis sautés		Sauté de dinde a la creme		Mijoté de bœuf		Quenelle nature sauce safrané		
		Pavé végétal						Lentilles en sauce		Galette végétal		Haricots plats
		Purée de pomme de terre				Comté AOP Dessert la fermiere		Torti		Polenta		Gouda
Menu végétarien		Fruit de saison				Compote maison		Fruit de saison		Cocktail de fruit		
		Pain / fromage / Fruit		Pain pâte à tartiner / compote / Yaourt		Gâteau / compote		Pain confiture / Fruit / Yaourt		Pain / chocolat noir / Yaourt		
Haute valeur environnementale		<b>LUNDI 09 Fevrier</b>		<b>MARDI 10 Fevrier</b>		<b>MERCREDI 11 Fevrier</b>		<b>JEUDI 12 Fevrier</b>		<b>VENREDI 13 Fevrier</b>		
Appellation d'origine protégée				<b>Menu veggie</b>				<b>Menu Bio</b>				
Pêche durable		Salade parisienne	 	Falafel tomate	  	Steak sauce au bleu	  	Poulet grillé	  	Soupe dubarry	  	
	Cordon bleu	Semoule		Nuggets fromage		Pavé végétal		Merlu rôti aux herbes				
	Œufs sauce aurore			Frites		Aubergine à la permesane		Quiche aux légumes				
	Coquillettes	Yaourt		Tomme AOP		Yaourt bio		Pomme de terre sautées				
Appellation d'origine contrôlée		Fruit de saison		Gâteau aux poires		Fruit de saison		Compote		Fruit de saison		
Nos engagements :		Yaourt / Fruit		Pain chocolat noir / compote		Kiri gouter / Compote		Pain confiture / Compote		Yaourt / Fruit		
		<b>LUNDI 16 Fevrier</b>		<b>MARDI 17 Fevrier</b>		<b>MERCREDI 18 Fevrier</b>		<b>JEUDI 19 Fevrier</b>		<b>VENREDI 20 Fevrier</b>		
				<b>Menu bio</b>				<b>Menu veggie</b>		<b>Menu Cap en Bretagne</b>		
Produit local		Soupe de hulk	 	Boulettes de bœuf en sauce	  	Sauté de veau	  	Croissillon au fromage	  	Tartinade de maquereau	  	
	Saucisse de toulouse	Œufs florentine		Finger fromage		Omelette aux herbes		Moules				
	Falafel	Mélange de céréales		Carottes vichy		Haricots verts persillés		Quenelle au fromage				
	Lentilles en sauce	Yaourt		Cantal jeune AOP		Fruit de saison		Frites				
Dessert maison		Crème dessert		Fruit de saison		Compote pomme banane				Crêpes		
Viande d'origine France		Yaourt / pain chocolat noir / compote		Pain / fromage / Compote		Gâteau au chocolat / Yaourt		Pain confiture / Yaourt / compote		Biscuit / yaourt / Fruit		
100% fraîcheur		<b>LUNDI 23 Fevrier</b>		<b>MARDI 24 Fevrier</b>		<b>MERCREDI 25 Fevrier</b>		<b>JEUDI 26 Fevrier</b>		<b>VENREDI 27 Fevrier</b>		
				<b>Menu bio</b>				<b>Menu veggie</b>				
		Salade de chou rouge	  	Escalope de poulet	  	Salade de mâche, croutons, emmental	  	Emincé vegetal sauce champignons	  	Poisson meuniere	  	
	Gardianne de taureau (Alazard)	Croquettes de pois et légumes		Moussaka		Riz		Pavé végétal				
	Sauté de lentilles	Petits pois aux oignons		Moussaka végétarienne		Yaourt		Gratin de chou-fleur				
	Polenta	Fromage blanc				Fruit de saison		Saint-nectaire AOP				
	Crème dessert			Compote pomme fraise, biscuit		Fruit de saison			Compote pomme banane			
	Fruit / Yaourt			Pain chocolat noir / Compote		Yaourt / Fruit		Biscuit / compote		Petits suisse / Fruit		
Menu végétarien												
Menu à thème												
Goûter												

05/02/2026





























































































































































































































