



du 2 Février au 6 Février 2026

Lundi

 Betteraves rouges
 Merguez
Semoule
Brie
Crêpe ,Nutella

Mardi

 Piémontaise
Cuisse de poulet
Jardinière de légumes
Yaourt bio
Fruit

Mercredi

 Carottes rappées
 Tarte saumon
Fromage
Crème caramel

Jeudi

 Taboulé
Jambon sauce tomate
Tortis
Compote
Biscuit

Vendredi

 Macédoine
Poisson pané
Épinards
 Cancoillotte
Flanby

Lundi

 Soupe de légumes
 Toulouse
 Purée
Fromage blanc
Cake

Mardi

 Carottes rappées
 Poisson Merlu
Ratatouille
Tome noire
 Compote

Mercredi

 Salade verte
 Omelette
Jambon
 Yaourt aux fruits

Jeudi

 Salade de riz
Rôti de porc
Petits pois
Vache qui rit
Fruit

Vendredi

Menu végétarien
 Céleri rémoulade
Tartiflette/raclette
Mousse chocolat

Légendes des labels de provenance et qualité :



Produits de la ferme



Agriculture biologique



Volaille Française



Bleu Blanc Cœur



AOC ou AOP



Sans viande



Produits de la région



Viandes de France



Label Rouge



Pêche durable



IGP



Sans viande

Nos plats peuvent contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coque, lupin, lait (y compris lactose), mollusques, crustacés, poisson, sulfites, arachides, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde. Peut contenir des traces de fruits à coque