







Menus du 2 au 6 février 2026



Lundi 2 février	Mardi 3 février	Jeudi 5 février	Vendredi 6 février
Carottes râpées Canard aux olives   Semoule Fromage Fruit	 Panier emmental Tempura de colin Poêlée de légumes  Flamby	 Salade de lentilles  Tortellini pomodoro mozza Yaourt sucré	Nems aux légumes Emincé de dinde saveur chinoise Haricots verts Beignet de pomme



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).









Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Menus du 9 au 13 février 2026



Lundi 9 février	Mardi 10 février	Jeudi 12 février	Vendredi 13 février
Macédoine de légumes Sauté de porc coco  Purée Fromage Fruit	 Salade de riz composée  Saumon Gratin de poireaux  Crêpe	 Salade verte Omelette au fromage Petits pois carottes Danette liégeois	Pizza Haut de poulet Purée de courge  Fromage Fruit



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.






Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).

Menus du 2 au 6 mars 2026



Lundi 2 mars	Mardi 3 mars	Jeudi 5 mars	Vendredi 6 mars
Taboulé Cordon bleu Haricots verts Crème anglaise Biscuit	 Dos de colin sauce curry Carottes persillées Fromage Fruit	 Soupe de légumes  Gnocchi à la tomate  Tarte coco chocolat	Carottes râpées Rôti de porc Flageolets Fromage Fruit



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.