

Menus des vacances de février 2026

Légende :



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisé

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FÉVRIER	DU 16 AU 20	<div>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</div> <div>RAVIOLINS SPINACI BIO SAUCE TOMATE</div> <div>FROMAGE BLANC SUCRÉ</div> <div>FRUIT DE SAISON</div>	<div>CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE</div> <div>SAUTÉ DE PORC* SAUCE MOUTARDE</div> <div>POMMES DE TERRE ET CHOU-FLEUR AU FROMAGE</div> <div>GOUDA BIO (à portionner)</div> <div>BROWNIE (NOIX DE PÉCAN) (à portionner)</div>	<div>SALADE VERTE VINAIGRETTE</div> <div>LASAGNES AU BOEUF</div> <div>CANTAL AOP (à portionner)</div> <div>COMPOTE POMME</div>	<div>POTAGE DE LEGUMES (à portionner)</div> <div>BLANC DE POULET FORME AIGUILLETTE SAUCE BASQUAISE</div> <div>RIZ BIO</div> <div>VACHE QUI RIT</div> <div>FLAN NAPPÉ CARAMEL</div>	<div>CRÊPE AU FROMAGE</div> <div>BEIGNET DE CALAMAR À LA ROMAINE</div> <div>HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL</div> <div>TOMME GRISE (à portionner)</div> <div>FRUIT DE SAISON</div>
	DU 23 AU 27	<div>TABOULÉ BIO (semoule bio)</div> <div>FILET DE HOKI MSC SAUCE CITRON</div> <div>PUREE DE BUTTERNUT</div> <div>YAOURT AROMATISÉ</div> <div>FRUIT DE SAISON</div>	<div>SAUCISSON SEC* ET CORNICHON</div> <div>TARTIFLETTE* (dés de porc)</div> <div>COULOMMIERS (à portionner)</div> <div>COMPOTE POMME POIRE</div>	<div>CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE</div> <div>COQUILLETES BIO SAUCE CREME ET FROMAGE RAPÉ</div> <div>SAINT PAULIN (à portionner)</div> <div>LIEGEOIS À LA VANILLE</div>	<div>SALADE VERTE VINAIGRETTE</div> <div>PILON DE POULET RÔTI</div> <div>BROCOLIS AU FROMAGE</div> <div>CHANTENEIGE</div> <div>ROULÉ À LA CRÈME PÂTISSIÈRE (à portionner)</div>	<div>POTAGE DE PETITS POIS (à portionner)</div> <div>PAUPIETTE AU VEAU SAUCE AU THYM</div> <div>SEMOULE BIO</div> <div>EDAM (à portionner)</div> <div>FRUIT DE SAISON</div>

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

*Plats faisant l'objet de remplacement pour les repas sans porc

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."

Légende :



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FÉVRIER 2026	du 16 au 20	JUS DE RAISIN	FRUIT GOUTER	SALADE DE FRUITS AU SIROP	FRUIT GOUTER	JUS D'ANANAS
		BAGUETTE GOUTER	PAIN AU LAIT	BRIOCHE TRANCHÉE	MARBRÉ CHOCOLAT DU CHEF	PETITS BEURRE
		FROMAGE GOUTER	BRIQUE DE LAIT 1/2 ECREME	SUISSE SUCRÉ	YAOURT À BOIRE	YAOURT AROMATISÉ
	du 23 au 27	COMPOTE POMME BANANE (sans sucre ajouté)	JUS DE RAISIN	FRUIT GOUTER	FRUIT GOUTER	JUS DE POMME
		BAGUETTE	GALETTES BRETONNES	GAUFRE LIÉGEOISE	MADELEINE	PALMIER
		FROMAGE GOUTER	FROMAGE BLANC SUCRÉ	BRIQUE DE LAIT 1/2 ECREME	YAOURT À BOIRE	FROMAGE BLANC SUCRÉ

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine." Merci de vérifier les étiquettes des produits.