







SEMAINE Du 16 au 20 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Potage de brocolis fromage fondu Carottes Pois chiches à l'orientale Semoule Liégeois chocolat	Paupiette de veau sauce brune Pottos Yaourt au lait entier à la banane Beignet	Velouté de potiron Sauté de bœuf aux oignons  Haricots verts poêlés Fromage blanc coulis de fruits rouges	Œuf du mayonnaise Carbonara de poisson  Conghiglie Flan vanille	 Carottes râpées Tortillas de pommes de terre, épinards , Emmental Yaourt aromatisé Kiwi

Légende des menus :

-  Repas végétarien
-  Agriculture biologique
-  Issus de filières
-  Provenance locale
-  Spécialité du chef
-  Label rouge
-  Viande bovine d'origine française
-  Race à viande
-  Bleu blanc
-  Issu de la pêche durable
-  AOC (Appellation d'origine contrôlée)

Plan alimentaire :

- > Fruits et légumes
- > Plat protidique
- > Féculents
- > Pâtisserie
- > Produits laitiers

GOUTERS

Yaourt, Compote, Madeleine	Fromage , Fruit, Pain	Yaourt, Compote, Pain, Miel	Lait, Compote, Biscuit	Vache qui rit, Fruit, Pain Confiture
----------------------------	-----------------------	-----------------------------	------------------------	---

* Tous nos laitages sont fabriqués à base de lait français. Nos compotes sont 100% françaises. Nos fruits sont issus de filières écoresponsables.
Tous nos gâteaux individuels sont garantis sans huile de palme et sans OGM.

*Sous réserve de modification selon les aléas de la restauration