



SEMAINE Du 16 au 20 février 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	Légende des menus :
	Galette végétale Potaetos Yaourt au lait entier à la banane Beignet	Velouté de potiron Emincé de végétal aux oignons Haricots verts poêlés Fromage blanc coulis de fruits rouges			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)

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

Plan alimentaire :

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