














## SEMAINE Du 16 au 20 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	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		
GOUTERS				
Yaourt, Compote, Madeleine	Fromage , Fruit, Pain	Yaourt, Compote, Pain, Miel	Lait, Compote, Biscuit	Vache qui rit, Fruit, Pain Confiture

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

\* 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.

\* 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.