








SEMAINE Du 2 au 6 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Egrené végétal de pois sauce napolitaine Fusilli Tomme noire Clémentine 	Filet de saumon sauce tomate  Blé pilaf Tomme blanche Orange	Aiguillette de poulet sauce champignons Purée de chou fleur Gouda Tarte aux pommes	 Omelette au fromage beignet de brocolis Brie Mousse chocolat	Salade verte vinaigrette Caesar  Galette de blé noir saucisse de porc Pommes de terre rissolées Emmental Crêpe sucrée

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, Compote, Pain	Yaourt, Fruit, Brioche	Lait, Compote, Biscuit	Fromage, Fruit, Pain
----------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	----------------------

* 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