



## SEMAINE Du 9 au 13 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Mélange de fusilli Cornichon, dés d'Emmental</p> <p>Filet de colin sauce Indienne</p> <p>Carottes</p> <p>Clémentine</p>	<p>Chou blanc râpé vinaigrette au curry</p> <p>Gratin de pommes de terre, patate douce Camembert, thym</p> <p>Petit suisse</p> <p>Kiwi</p>	<p>Salade verte</p> <p>Spaghettis Napolitaine fromage râpé</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Sauté de bœuf façon Goulasch</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Gâteau au chocolat</p>	<p>Cordon bleu de dinde</p> <p>Brocolis</p> <p>Carré de Ligeil</p> <p>Gaufre de Liège</p>

### 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, Gâteau	Fromage , Fruit, Pain/Chocolat	Yaourt, Fruit, Pain au lait	Lait, Compote, Viennoiserie	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