



SEMAINE Du 9 au 13 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Mélange de fusilli Cornichon, dés d'Emmental	Chou blanc râpé vinaigrette au curry	Salade verte		
Filet de colin sauce Indienne 	Gratin de pommes de terre, patate douce Camembert, thym	Spaghettis Napolitaine fromage râpé	Sauté de bœuf façon Goulasch 	Cordon bleu de dinde
Carottes	Petit suisse		Pommes de terre vapeur	Brocolis
Clémentine 	Kiwi 	Riz au lait	Fromage blanc	Carré de Ligueil
GOUTERS				
Yaourt, Compote, Gâteau	Fromage, Fruit, Pain/Chocolat	Yaourt, Fruit, Pain au lait	Lait, Compote, Viennoiserie	Fromage Fruit, Pain

Légende des menus :

	Repas végétarien
	Agriculture biologique
	Issu 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.

*Sous réserve de modification selon les aléas de la restauration