



SEMAINE Du 9 au 13 février 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	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
			Boulettes végétariennes Pommes de terre vapeur Fromage blanc Gâteau au chocolat	Filet de poisson Brocolis Carré de Ligueil Gaufre de Liège	
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