



SEMAINE Du 9 au 13 février 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			<p>Boulettes végétariennes</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Gâteau au chocolat</p>	<p>Filet de poisson</p>  <p>Brocolis</p> <p>Carré de Ligueil</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