

MENU DU 23 AU 27 FEVRIER 2026

LUNDI

Taboulé BIO
Roulé au fromage
Haricots verts persillés
Chanteneige BIO
Fruit de saison



MARDI

Carottes râpées BIO
Classique : Colombo de porc
Végétarien : Emincé de pois sauce curry
Pommes campagnardes
Brie
Compote de pommes BIO



JEUDI

Salade verte
Classique : Filet de poisson sauce corail
Végétarien : Crêpe aux champignons
Purée de courge
Yaourt aromatisé banane (ferme Désiris)
Gâteau du chef à la framboise et speculoos



VENDREDI

TEX MEX



Salade Mexicaine (haricots blancs et rouges, maïs)
Classique : Emincé de volaille à la mexicaine
Riz BIO
Végétarien : Falafels à la menthe et coriandre
Riz BIO. Sauce tomate
Gouda
Crème vanille (ferme du Chambon)

