

# MENU DU 16 AU 20 FEVRIER 2026

## LUNDI

Taboulé BIO

Classique : Calamars à la romaine

Végétarien : Dahl de lentilles et carottes à la crème de coco

Carottes fraîches BIO persillées

Tartare nature

Fruit de saison

Goûter : compote/pommes cassis et madeleine



## MARDI

### MARDI GRAS

Salade Arlequin (carottes, salade verte, mais)

Classique : Steak haché au jus

Végétarien : Boulettes de blé façon thaï

Pommes campagnardes, Ketchup (dosette)

Camembert BIO

Donuts

Goûter : petit suisse aromatisé et petit cake au chocolat



## MERCREDI

Salade verte

Classique : Saucisse de Strasbourg

Végétarien : Omelette BIO à la sauce tomate

Purée de pommes de terre

Yaourt nature BIO

Compote de pommes

Goûter : fruit de saison et galettes St Michel



## JEUDI

Betteraves BIO en salade

Macaronis BIO à la bolognaise végétale BIO

Verchicors

Fruit de saison

Goûter : fromage blanc aromatisé et gaufrette vanille



## VENDREDI

Salade de pois chiches à l'italienne

Classique : Chickenwings

Végétarien : Galette végétale tomate mozzarella

Haricots verts BIO persillés

Yaourt de la ferme du Chambon

Gâteau du chef au yaourt

Goûter : fruit de saison et pain au lait

