

MENU DU 9 AU 13 FEVRIER 2026

LUNDI

Salade d'haricots beurre



Classique : Tajine de poulet au citron



Végétarien : Pois chiches et légumes couscous



Semoule BIO



Petite suisse BIO Aromatisé



Fruits BIO de saison



Goûter : compote pomme/banane et biscuit pocket au chocolat

MARDI

Salade verte BIO



Pané de blé fromage et épinards

Petits pois au jus

Emmental BIO



Beignet au chocolat

Goûter : velouté de fruits mixés et barre de céréales

MERCREDI

Coleslaw BIO du chef



Classique : Nuggets de volaille

Végétarien : Pavé fromager

Lentille au jus



Gouda

Crème au praliné

Goûter : fruit de saison et pain au lait

JEUDI

PIQUE-NIQUE

Classique : Sandwich (au pain de mie) jambon / beurre

Végétarien : Sandwich (au pain de mie) jambon végétal / beurre

Chips

Fromage à tartiner avec petits gressins

Compote de pommes

Biscuits

Goûter : Yaourt à boire goût fraise, et biscuits au chocolat

VENDREDI

Chou blanc bio mayonnaise



Classique : Boulettes d'agneau au jus

Végétarien : Œufs durs BIO piperade



Purée aux trois légumes



Buchette mélangée

Compote pomme/framboise

Goûter : yaourt aromatisé et biscuits « palmiers »



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)