



Menus des vacances de février 2026

Légende :



Préparé par
nos Chefs



Produit
local
et/ou
régional



BIO



Produits ou
ingrédients
labellisé

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FÉVRIER	DU 16 AU 20	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	POTAGE DE LEGUMES (à portionner)	CRÊPE AU FROMAGE
		RAVIOLINIS SPINACI BIO SAUCE TOMATE	SAUTÉ DE PORC* SAUCE MOUTARDE POMMES DE TERRE ET CHOU-FLEUR AU FROMAGE	LASAGNES AU BOEUF	BLANC DE POULET FORME AIGUILLETTE SAUCE BASQUAISE RIZ BIO	BEIGNET DE CALAMAR À LA ROMAINE HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL
		FROMAGE BLANC SUCRÉ	GOUDA BIO (à portionner)	CANTAL AOP (à portionner)	VACHE QUI RIT	TOMME GRISE (à portionner)
		FRUIT DE SAISON	BROWNIE (NOIX DE PÉCAN) (à portionner)	COMPOTE POMME	FLAN NAPPÉ CARAMEL	FRUIT DE SAISON
	DU 23 AU 27	TABOULÉ BIO (semoule bio)	SAUCISSON SEC* ET CORNICHON	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	POTAGE DE PETITS POIS (à portionner)
		FILET DE HOKI MSC SAUCE CITRON PUREE DE BUTTERNUT	TARTIFLETTE* (dés de porc)	COQUILLETES BIO SAUCE CREME ET FROMAGE RAPÉ	PILON DE POULET RÔTI BROCOLIS AU FROMAGE	PAUPIETTE AU VEAU SAUCE AU THYM SEMOULE BIO
		YAOURT AROMATISÉ	COULOMMIERS (à portionner)	SAINT PAULIN (à portionner)	CHANTENEIGE	EDAM (à portionner)
		FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME POIRE	LIEGEOIS À LA VANILLE	ROULÉ À LA CRÈME PÂTISSIÈRE (à portionner)	FRUIT DE SAISON

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

**Plats faisant l'objet de remplacement pour les repas sans porc*

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."