









~ Février 2026 ~

	 <u>Lundi</u>	 <u>Mardi</u>	 <u>Mercredi</u>	 <u>Jeudi</u>	 <u>Vendredi</u>
Du 16/02/26 au 22/02/26	Salade fraîcheur Boulette de bœuf, sauce Napolitaine Tagliatelles + (emmental râpé) Fromage Laitage	Feuilleté au fromage Poulet rôti Duo d' <b>Haricots verts bio</b> en persillade Fromage Donut's	Coleslaw Cheese-Burger Potatoes <b>Fromage bio</b> Fruit	Rôti de porc à la forestière Brocoli Vapeur Polenta Fromage Flan au caramel	Salade verte Lasagnes de la mer aux épinards Fromage <b>Compote bio</b> et biscuit
Du 23/02/26 au 01/03/26	Salade de <b>pâtes bio</b> Cordon bleu Petits pois mijotés Fromage Fruit	Salade verte Tartiflette Montagnarde Fromage Crème chocolat	Betteraves en salade Curry de poisson <b>Riz bio</b> Fromage Eclair à la vanille	La Pizza Napolitaine Omelette roulée Poêlée de légumes d'hiver <b>Fromage bio</b> Fruit 	Velouté de courges à la crème Paupiette de veau au jus <b>Semoule bio</b> Fromage <b>Laitage Bio</b>



**\*Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement**

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers..

Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Menu Végétarien (Loi Egalim)

Label MSC Pêche durable

Les Labels "Origines France"

