



~ Février 2026 ~

	 Lundi	 Mardi	 Mercredi	 Jeudi	 Vendredi
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' Haricots verts bio en persillade Fromage Donut's	Coleslaw Cheese-Burger Potatoes Fromage bio Fruit	Rôti de porc à la forestière Brocoli Vapeur Polenta Fromage Flan au caramel	Salade verte Lasagnes de la mer aux épinards Fromage Compote bio et biscuit
Du 23/02/26 au 01/03/26	Salade de pâtes bio Cordon bleu Petits pois mijotés Fromage Fruit	Salade verte Tartiflette Montagnarde Fromage Crème chocolat	Betteraves en salade Curry de poisson Riz bio Fromage Eclair à la vanille	La Pizza Napolitaine Omelette roulée Poêlée de légumes d'hiver Fromage bio Fruit	Velouté de courges à la crème Paupiette de veau au jus Semoule bio Fromage Laitage Bio



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

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'oeufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de césame, 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"