

MENUS FÉVRIER 2026

*P'tit point produits :

Depuis plusieurs années, nous privilégions nos producteurs locaux pour les produits frais.

La Nature à table nous propose un nombre de produits d'épicerie issu de l'agriculture biologique (huile d'olive, riz, etc...).

Toutes nos viandes sont d'origine française

Nous poursuivons les commandes auprès de « Terroirs 71 », un regroupement de fournisseurs locaux de la filière HVE et/ou bio, où nous commandons notamment des yaourts, compotes, et de la viande.

Le pain est fourni par la boulangerie d'Hurigny

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
2 février	3 février 	5 février	6 février
Chou chinois	Salade composée	Soupe de vermicelle	Coleslaw
Pâte à la Carbonara	Tortilla	Croque-monsieur Brocolis	Nuggets de poisson Flageolets
Crêpes	Petit sucré / Banane	Compote	Fromage / Fruits
VACANCES DU 7 AU 22 FÉVRIER 2026			
23 février	24 février Nouvel an chinois	26 février	27 février 
Friand	Soupe chinoise	Macédoine	Salade de pâtes
Poisson à la provençale	Emincés de porc au caramel	Escalope viennoise	Fallafel
Blé	Petits pois	Carottes Vichy	Haricots beurres
Fruits	Gâteau à la noix de coco	Liégeois	Fromage / fruits

Suivant les arrivages, les menus peuvent subir de petites modifications