

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 Carottes Vichy | Fallafel Haricots beurres |
| Blé | Petits pois | Liégeois | Fromage / fruits |
| Fruits | Gâteau à la noix de coco | | |

Suivant les arrivages, les menus peuvent subir de petites modifications