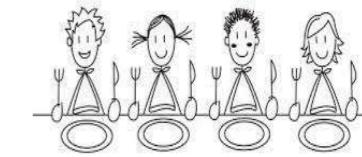


MENUS SCOLAIRES et RESIDENTS

du 02 au 08 Février 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Velouté de pois cassés BIO	Salade de perle marine	Salade Frisée aux lardons	Salade de haricots coco BIO	Part de pizza	Potage de légumes	Rillette de Porc de Gorron
	Poisson/ Gluten /Lait/Moutarde	Moutarde	Moutarde	Gluten/Lait		
Emincé de poulet Frites	Boudin Blanc Compote de Pomme	Mijoté de poisson Riz BIO	Crouti Végétal au fromage fondu	Filet de Colin Chou vert à la crème BIO	Choucroute garnie	Crépinette de dinde Purée carotte au cumin
Lait	Lait	Gluten/Lait/Poisson	Lait/Gluten	Poisson/Lait		
			Salade verte	Fromage BIO		Salade Fromage
				Lait		Lait
Fruit de saison	Crème Vanille BIO	Compote	Crêpe de la chandeleur	Fruit de saison	Yaourts aux fruits	Entremet praliné
	Lait		Œufs/Lait/Gluten		Lait	Œufs/Lait/Gluten

Toutes les viandes sont d'origine française (sauf indication contraire).

Les repas proposés respectent l'équilibre alimentaire.

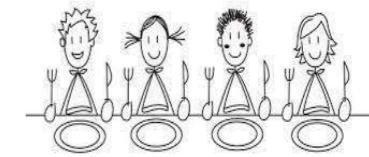
Les allergènes



Pour les résidents du Mottais:
Tous les midis: Potage en plus
Les menus du soir sont proposés à l'ardoise.

MENUS SCOLAIRES et RESIDENTS

du 09 au 15 Février 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage légumes BIO	Macédoine de légumes	Salade de pâtes au thon	Salade pois chiche et betterave BIO ,féta	Salade de trévise au cantal	Potage légumes BIO	Crevettes bouquets
	Moutarde	Gluten/Poisson/Lait	Lait/Moutarde	Lait /Moutarde		Crustacés
Filet de Merlu Semoule BIO	Emincé de Porc Gratin dauphinois	Roti de dinde Flan de courge BIO	Paëlla de légumes BIO	Pot au feu de boeuf Carottes /Navets BIO	Cassolette de Moules (UE) Trio de Riz BIO	Poule au pot et ses légumes confits
Poisson/Gluten/Lait	Lait	Œufs/Lait			Crustacés /Lait	
Fromage BIO			Salade verte			Salade Fromage
Lait			Moutarde			Lait
Fruit de saison	Crème chocolat BIO	Fruit de saison	Yaourt sucré BIO	Clafoutis aux pommes	Fruit de saison	Mousse framboises
	Lait		Lait/Moutarde	Lait/œufs/Gluten		Lait

Toutes les viandes sont d'origine française (sauf indication contraire).

Les repas proposés respectent l'équilibre alimentaire.

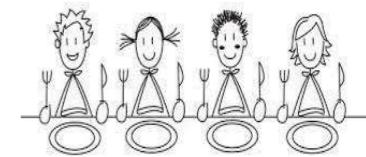
Les allergènes



Pour les résidents du Mottais:
Tous les midis: Potage en plus
Les menus du soir sont proposés à l'ardoise.

MENUS SCOLAIRES et RESIDENTS

du 16 au 22 Février 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Soupe tomate vermicelle	Salade d'endive,pomme	Radis rose ,beurre	Carottes râpées BIO	Salami, Beurre cornichon	Potage BIO	Salade piémontaise
Gluten	Moutarde	Lait	Moutarde	Lait		Œuf/moutarde
Escalope de Veau Chou Fleur Persillés	Socca Garni aux légumes et Tome BIO	Spaghetti à la bolognaise	Sauté de dinde au curry Mogette de Vendée BIO	Calamar à la Romaine Haricots verts BIO	Endives gratinées au Jambon	Sauté de canard Petit pois,carottes BIO
	Lait	Gluten	Céleri	Crustacés/Gluten	Lait	
	Salade verte	Fromage				salade Fromage
	Moutarde	Lait	Moutarde			Lait
Beignet sucré	Yaourt	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Crème pistache	Tarte Amandine Poire
Lait/Œuf/Gluten	Lait		Lait		Lait	Lait/Œufs/Gluten

Toutes les viandes sont d'origine française (sauf indication contraire).

Les repas proposés respectent l'équilibre alimentaire.

Les allergènes



Pour les résidents du Mottais:
Tous les midis: Potage en plus
Les menus du soir sont proposés à l'ardoise.