



MENUS – FEVRIER 2026

Lundi 02	Salade verte bio et croutons – omelette au fromage bio – épinards hachés à la crème bio – crêpe au sucre
Mardi 03	Champignons frais à la crème – jambonneau à l'échalotte – pâtes au beurre – crème dessert caramel
Jeudi 05	Nems au poulet – émincé de bœuf aux oignons – poêlée asiatique – litchis, ananas et sésame
Vendredi 06	Coleslaw en vinaigrette – dos de colin sauce Normande – boulgour au beurre bio – yaourt aux fruits mixés bio
Lundi 23	Houmous au cumin et au paprika – croq fromage – purée de pomme de terre – compote, pomme banane
Mardi 24	Betterave en vinaigrette – émincé de bœuf sauce barbecue – riz créole bio – petit bio aux fruits
Jeudi 26	Salade verte et croutons – spaghettis bolognaise et fromage râpé bio – crème dessert vanille
Vendredi 27	Crêpe aux champignons – dos de colin sauce aux herbes du jardin – poêlée de panais bio – fruit de saison

Sous réserve de modification suivant approvisionnement.

Fournisseur TRANSGOURMET