



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 – pates 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 – spaghetti 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