

Menu du 09 au 13 février 2026

	Lundi 09	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Entrée		Potage de poireaux	Carottes Bio   râpées vinaigrette	
Plat	Lentilles Bio  à la dijonnaise	Jambon blanc supérieur SV : Tranche végétale aux haricots blancs	Omelette Bio 	Sauté de veau Bio sauce marengo   SV : Gnocchis Bio  sauce tomate
Garniture	Tortis semi complètes Bio 	Gratin de chou fleur	Ecrasé de butternut Bio 	Riz de Camargue IGP  Bio 
Produit Laitier	Comté AOP  	Saint-Morêt Bio  	Lait nature Bio   	Le grand bichon Bio  
Dessert	Kiwi IGP	Purée pommes bananes Bio 	Brownie au chocolat maison	Pomme Bio   

 Produit Labellisé (MSC, LR, AOP, AOC, IGP)
  Produit Local
  Produit Bio
  Aide UE à destination des écoles
  Aide UE à destination des écoles
 "MSC" Pêche durable "LR" Label Rouge "AOP" Appellation d'Origine Protégée "IGP" Identification Géographique Protégée SV Sans viande SP Sans porc

[illegible]