

# Menu du 16 au 20 février 2026

|  <b>LUNDI</b>                                                                                                                                                                                                     |  <b>MARDI</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  <b>JEUDI</b>                                                                   |  <b>VENDREDI</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Salade de quinoa </p> <p>Roti de bœuf</p> <p>Poêlé de légumes</p> <p>Assortiment de fromage</p> <p>Fruits crus de saison </p> | <p>Potage </p> <p>Rougail saucisse </p> <p>Riz </p> <p>Yaourt </p> <p>Fruits crus de saison</p> | <p>Salad'bar </p> <p>Canard laqué</p> <p>Nouille chinoise</p> <p>Perle coco</p> | <p>Salade de gésier et croutons </p> <p>Truite des Pyrénées</p> <p>Boulgour </p> <p>Fromage blanc </p> <p>Fruits crus de saison </p> |

*\*traces possible d'allergènes* (Gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lactose, Fruits à coque, Cèleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg, Lupin, Mollusques)

**M.A** : Menu Alternatif.      **F.M** : Fait maison.      **AB** : Agriculture biologique.      **AOP** : Appellation d'origine protégée.

**IGP** : Indication géographique protégée.

**Niveau 2 HVE** : Certification environnementale de l'exploitation.      \***Niveau 3 HVE** Exploitation de haute valeur environnementale.

**MSC** : Labellise des poissons issus de pêche durable.

\* *Toutes nos viandes sont nées et élevées en France*

**Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.**

La Gestionnaire, Nadine ROBERT

La Principale, Estelle GOURIER

La cheffe de cuisine, Marielle BARBARA