

Semaine 9 : Lundi 23 au Vendredi 27 février 2026

	<u>Lundi 23 février</u>	<u>Mardi 24 février</u>	<u>Mercredi 25 février</u>	<u>Jeudi 26 février</u>	<u>Vendredi 27 février</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Macédoine de légumes	Quiche lorraine		Râpe de chou blanc bio & raisins  	 Cèleri bio râpé sauce cocktail 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>		Quiche fromage			
<u>Plat Principal</u>	Egréné de pois chiche façon bolognaise 	Filet de colin meunière & sauce tartare		 Sauté de porc aux 4 épices	 Hachis Parmentier (bœuf bio)
<u>Plat sans viande</u>		Bouchée de blé & sauce tartare		Curry de pois chiche aux 4 épices	Hachis Parmentier aux pois chiche
<u>Accompagnement</u>	Torsades BIO 	 Jeunes Carottes Bio Vichy		Haricots verts persillés	
<u>Produits Laitiers</u>	 Comté 'Enil de Poligny' 	Fromage blanc		Yaourt aromatisé	Brie
<u>Dessert</u>	 Kiwi BIO 	 Banane		Chausson aux pommes	 Compote de Pommes

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS		Produits français		Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...		Produits frais		Menu alternatif		Label rouge
		Poisson frais		Au moins 1 aliment BIO dans la recette		Pêche durable		Produit local		