

2026	FEVRIER				menu validé par une diététicienne
	LUNDI 02	MARDI 03	JEUDI 05	VENDREDI 06	
ENTREE 	Potage	Salade de Pâte	Salade d'haricot rouge	Coleslaw	
PLAT	Pavé de saumon	Sauté de bœuf VBF	Omelette au PDT	Escalopes de dinde AOP	
GARNITURE	Riz	Carotte vichy	Salade verte	Crozet AOP	
DESSERT	Yaourt citron	Fromage / fruits	Yaourt Bio	Fromage / Compote	
	LUNDI 09	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13	
ENTREE	Salade de riz	Velouté de céleri	Betterave	Salade verte / œufs dur	
PLAT	Steak haché à la sauce tomate	Marmite de poisson	Bolognaise de lentille	Sauté de porc BIO	
GARNITURE	Haricot vert	PDT vapeur	Semoule BIO	Nouilles chinoises	
DESSERT	Yaourt bio fraise	Fromage / SDF	Fromage / Moelleux chocolat	Fromage / Fruits	
	LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20	
ENTREE	 VACANCES	VACANCES	VACANCES	 VACANCES	
PLAT					
GARNITURE					
DESSERT					
	LUNDI 23	MARDI 24	JEUDI 26	VENDREDI 27	
ENTREE	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	
PLAT					
GARNITURE					
DESSERT					

VBF : Viande de bœuf française
VvF Volaille Française

BBC : viande bleu blanc cœur
VF Veau Français

Repas Végétarien
VPF Viande Porc Français

BIO
GRAS ALLERGENES

LOCAL