

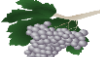







2026	FEVRIER				menu validé par une diététicienne
	LUNDI 02	MARDI 03	JEUDI 05	VENDREDI 06	
ENTREE  PLAT GARNITURE DESSERT	Potage Pavé de saumon Riz Yaourt citron	Salade de Pâte Sauté de bœuf VBF Carotte vichy Fromage / fruits	 Salade d'haricot rouge Omelette au PDT Salade verte Yaourt Bio	 Coleslaw Escalopes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

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