
























semaine du 02 au 06 Février 2026

Les plats sont élaborés sur place, par nos soins, avec les produits des producteurs locaux.

SEMAINE DU 02 au 06

LUNDI 02/02		MARDI 03/02	
 CAROTTES RAPEES		BETTERAVES AUX POMMES	
 MERGUEZ		RIZ CANTONNAIS VEGE	
LEGUMES ET SEMOULE	 	GOUDA NATURE	
  POMME AU FOUR		MOUSSE MANGUE	
JEUDI 05/02		VENDREDI 06/02	
 SALADE DE PATES		 POTAGE DE LEGUMES	
FILET MEUNIERE		ROTI DE DINDE A L'ECHALOTES	
 HARICOTS VERTS		POMMES DAUPHINE	
  YAOURT DE NADEGE		  YAOURT AU FRUITS	
Goûter Pain: Chocolat ou confiture ou fromage ou compote et fruits à l'occasion			
CES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D' ÊTRE MODIFIÉS EN RAISON DES APPROVISIONNEMENTS			
 Agriculture biologique			Viandes françaises
 Haute Valeur Environnementale		 « Fait Maison »	Fait Maison
 Menu végétarien 1 jour par semaine			100 % Local
 Produit de qualité			Pêche durable et responsable