

**Menus du 2 au 27 février 2026**

LUNDI	Du 2 au 6 février	qualité	Du 9 au 13 février	qualité	Du 16 au 20 février	qualité	Du 23 au 27 février	qualité
	<b>Repas végétarien</b> Salade mimosa  Tortellonis ricotta-épinards  Sauce tomate  Saint Nectaire  Crêpes  	    	<b>Bonnes vacances</b>		<b>Bonnes vacances</b>		<b>Carottes vinaigrette au citron</b> Bœuf au pain d'épices  Coquillettes  Brie  Fruit frais de saison  	    
MARDI	Friand au fromage  Mijoté de bœuf aux oignons  Purée de potiron  Mimolette  Fruit frais de saison  	     	<b>Bonnes vacances</b>		<b>Bonnes vacances</b>		Betteraves aux noix  Filet de colin pané  Purée de patates douces  Emmental  Yaourt sucré  	     
	Soupe de lentilles corail  <b>Cocotte de poulet au citron vert</b>   Haricots-plats  Gouda  Yaourt à la vanille  	      	<b>Bonnes vacances</b>		<b>Bonnes vacances</b>		<b>Repas végétarien</b> Potage d'haricots-blancs  Quiche chèvre-miel  Salade mélée  Mimolette  Fruit frais de saison  	     
JEUDI	Betteraves crues râpées  Poisson du jour sauce citron  Boulgour  Emmental  Compote de pommes  	     	<b>Bonnes vacances</b>		<b>Bonnes vacances</b>		<b>Menu des enfants</b>	
								

**Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -**
**Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont d'origine "France"**
**Le poisson du jour: poisson frais**
**Origine des produits:**

**IGP**  
Bleu Blanc Cœur

**AOP**  
Bleu Blanc Cœur

**MSC**  
BIO

**FAIT MAISON**  

**LABEL ROUGE**  

**HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE**
