



# MENU

Du 2 au 6 février 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>potage</b>				
Betterave <i>la ferme du coucou</i>	<b>potage <i>la ferme du coucou</i></b>	<b>œuf dur</b>	<b>Salade de riz</b>	
<b>Pâte au chorizo</b>	<b>Nems</b>	<b>Paupiette de veau</b>	<b>Bouchée à la reine aux champignons</b>	<b>Boeuf bourguignon</b>
				Arthus and Co
<b>Riz cantonais</b>	<b>Flageolet</b>	<b>Salade</b>	<b>Duo d'haricots</b>	<b>BIO</b>
<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>		
<b>fruit</b>	<b>fruit</b>	<b>crêpe</b>	<b>Crème chocolat</b>	<b>lait de coco</b>
<b>Flan à la pistache</b>				

Menu végétarien

MAISON

Producteurs locaux :  
La ferme du coucou  
La Ferme de l'Egrassière  
Arthus and Co

Corzé  
BAUGE EN ANJOU