



Du 26 janvier au 27 février 2026

sous réserve de modifications



☺ Nathalie travaille en partenariat avec des **producteurs locaux**
Les plats notés **en gras** sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Produits Bio

Viande de boeuf d'origine française (VBF)

**Lundi 26 janvier****MENU VEGGIE**

Friand fromage

Galette végétale
Coquillettes

Emmental

Ananas**Mardi 27 janvier****Betteraves rouges****Lasagnes**
Salade

Crème dessert caramel

Jeudi 29 janvier**Taboulé****Dos de lieu et sa sauce**
Carottes persillées**Fromage blanc (Pineau)****Vendredi 30 janvier****Bouillon de bœuf**
vermicelles**Sauté de porc à la**
moutarde
Pois blancs Flageolets

Compote

Lundi 02 février**CHANDELEUR****Macédoine**Poisson pané
Poêlée **PDT/Carottes/petit pois**

Crêpe au sucre

**Mardi 03 février****Coleslaw****Mijoté de bœuf**
RizSamos
Poire**Jeudi 03 février****MENU VEGGIE****Chou/mais /tomate****Tartiflette veggie**
Salade**Yaourt nature sucré****Vendredi 06 février****Pâté en croûte volaille****Sauté de dinde Thaï**
Petits pois/carottes

Fromage aux choix

Dessert au choix

VIVE LES VACANCES !!!

Lundi 23 février

Saucisson à l'ail

Cordon bleu
Haricot vert**Panna cotta coulis fraise****Mardi 24 février****MENU VEGGIE**
Carottes râpées**Croziflette veggie****Emmental râpé**
Salade**Banane****Jeudi 26 février****Potage légumes**Quenelle volaille sauce
Semoule**Crème au chocolat****Vendredi 27 février****Betteraves rouges**Saucisse de volaille
LentilleEmmental
Kiwi