











Menu - Février 2026

Du 2 au 6	Lundi 2	 Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
Entrée	Céleri mayonnaise	Taboulé	Pastèque	Salade verte
Plat protidique	Bolognaise de soja	Poissonnette	Boulettes d'agneau	Pimentade de thon
Accompagnement	Spaghettis au fromage	Poêlée campagnarde	Semoule couscous	Riz au giraumon
Dessert	Pomme	 Yaourt nature sucré	Crêpe au chocolat	 Floup au lait

CARNAVAL



Du 23 au 27	Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	 Vendredi 27
Entrée	Saucisson & cornichon	Thon & maïs vinaigrette	Ananas	 Salade de chou
Plat protidique	Filet de colin	Steak haché de veau	Tarte aux 3 fromages	Emincé de bœuf
Accompagnement	Pommes de terre persillées	Tortis au fromage	Printanière de légumes	Banane jaune
Dessert	 Ile au caramel	Mandarine	 Fromage blanc sucré	 Yaourt aux fruits

Allergènes - présence possible dans nos menus de :

- Céréale contenant du gluten
- Crustacé, œuf, poisson, mollusque
- Arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, sésame, moutarde, lupin
- Anhydride sulfureux et sulfites

Changement de menu :

En fonction de l'approvisionnement et de la saisonnalité, nos menus sont susceptibles de subir des changements.