

# MENU DU MOIS DE FEVRIER 2026

(sous réserve d'approvisionnement ou de modification)



**TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE France**



	02 Février au 06 Février	09 Février au 13 Février	16 Février au 20 Février	23 Février au 27 Février
<b>LUNDI</b>	VELOUTÉ DE LENTILLES CORAIL JAMBON GRILLÉ *nuggets de poisson GRATIN DE CARDONS EMMENTAL - CAMEMBERT BANANE			FLAN DE SALSIFIS TAGLIATELLES AUX FRUITS DE MER GOUDA - SAINT NECTAIRE FRUITS DE SAISON
<b>MARDI</b>	BETTERAVES CHIOGGA STEAK HACHÉ *Steak végétal PUREE PATATES DOUCES FROMAGE BLANC CREPES (nutella - sucre) VEGETARIEN ŒUF DUR MAYONNAISE RISOTTO AU PARMESAN (riz ) YAOURT FRUITS DE SAISON			SALADE VERTE ROTI DE VEAU FARCI (Origine UE) *Blanquette de poisson RIZ YAOURT GATEAU VANILLE
<b>JEUDI</b>	VEGETARIEN ŒUF DUR MAYONNAISE RISOTTO AU PARMESAN (riz ) YAOURT FRUITS DE SAISON			SALADE DE HARICOTS VERTS ECHALOTES POULET ROTI *Crêpes au fromage CEREALES GOURMANDES CANTAL-BRIE FRUITS DE SAISON
<b>VENDREDI</b>	SALADE VERTE POISSON DU MARCHÉ GRATIN DE POIREAUX FROMAGE PORTION PAIN D'EPICES			VEGETARIEN QUICHE CHEVRE - EPINARDS RAGOUT DE POMME DE TERRE (pomme de terre - oignons - poireaux) YAOURT BRASSÉ COMPOTE  BISCUIT



Fait Maison



Bio



Produit Local



Produit label rouge

\*plats de substitution

**BON APPETIT**