

MENUS DE FEVRIER 2026

Du 02 au 06 février 2026


LUNDI :

Boulettes de volaille sauce stroganoff
Petits pois carottes 
Camenbert 
Compotes pommes poires 


MARDI :

Dos de colin MSC à la crème de curry
Purée
Yaourt aromatisé 
Fruit frais 


MERCREDI :

Nugget's de blé ketchup 
Pâtes
Tomme noire
Entremets au chocolat

JEUDI :

Saucisse grillée 
Pommes risolées
Petit suisse sucré
Crêpe sucrée

VENDREDI :


Marengo de volaille
Choux fleurs persillés 
Vache qui rit
Fromage blanc aromatisé aux fruits

DU 09 au 13 février 2026



LUNDI :

Rôti de dinde aux poivrons
Macaronis 
Madeleine
Yaourt sucré 


MARDI :

Normandin de veau sauce forestière
Petit pois carottes
Boursin
Flan nappé caramel 


MERCREDI :

Chipolatas au jus 
Pâtes
Brie pointe 
Ananas au sirop

JEUDI :

Gratin Végétarien
purée de pomme de terre 
Yaourt sucré
Gâteau au pommes

VENDREDI :

Colin meunière
Haricots verts
Petit suisse aux fruits
Yaourt vanille 

Selon loi EGALIM un repas végétal (en vert) et des produits de qualité et durable, BIO sont proposés chaque



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Fait maison