



Menu

Semaine du 2 au 6 Février

2026



Lundi

Saucisson à l'ail

Tomates à la provençales

Cordon Bleu

Crêpes au sucre



Mardi

Salade verte/avocats

Petits pois

Sauté de Boeuf

Fromage
Fruits



Jeudi

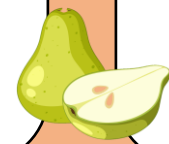
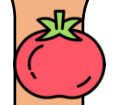


Carottes râpées

Salade
Omelette pommes de terre



Riz au lait



Vendredi



Taboulé à la feta

Ratatouille
Beignets de calamars

Fromage
Fruits



Les différents Label présents dans nos menus :



Menu végétarien



Produit issu d'une
production locale



issu de l'agriculture
Bio



Fait maison

L'origine de nos viandes :



Volaille élevées
et transformées
en France



Viande bovine issue
d'animaux élevés et
transformés en
France



Viande de porc issue
d'animaux élevés et
transformés en
France

Vérifié par une conseillère en nutrition en
circuit court