

Menus du 2 au 6 février 2026

Déjeuner

Lundi 2



Couscous de légumes



Semoule

Mimolette

Crêpe au sucre



Mardi 3

Pâtes à la carbonara

SV : Carbonara de poisson



Spaghetti



Saint Nectaire



Assiette de fruits



(Ananas, Banane, Kiwi, Orange)

Mercredi 4



Salade coleslaw



Omelette



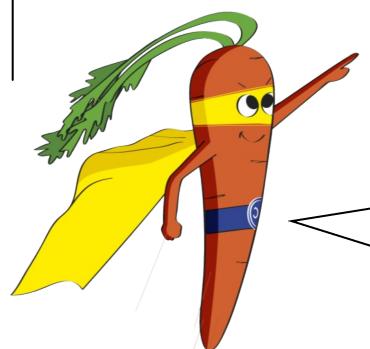
Pommes vapeur
Brocolis



Camembert



Compote de poire



Jeudi 5

Filet de saumon
sauce crème



Riz

Epinards à la
béchamel



Fromage blanc
fermier nature sucré



Pomme

Vendredi 6

Potage de légumes



Sauté de veau
sauce Marengo



SV: Haricots rouges
à la tomate



Blé



Fromage frais nature



Kiwi

Lundi, c'est la Chandeleur !
Savais-tu que les crêpes étaient autrefois fabriquées pour remplacer le pain ? En effet, cette option était plus économique car elle ne nécessitait pas de farine panifiable, ni de four à pain.

Bon appétit !

Goûter

Baguette



Beurre

Banane

Madeleine
Yaourt aromatisé

Pain au lait
Barre de chocolat
Lait

Pain aux céréales
Fromage
Jus d'orange

Gâteau au yaourt
maison
Compote de pomme-
abricot



SV : Sans Viande

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques .

Menus du 9 au 13 février 2026

Déjeuner

Lundi 9

Œuf durs mayonnaise



Blanquette de poulet



SV : Blanquette de haricots blancs



Petits pois / Carottes



Saint Paulin

Orange



Mardi 10

Carottes râpées vinaigrette



Filet de cabillaud sauce citronnée



Riz créole
Haricots verts aux oignons



Petit fromage sous cire



Compote pomme-ananas

Mercredi 11



Betteraves vinaigrette



Tortis à la mexicaine

St Nectaire

Banane

Jeudi 12



Potage d'hiver garni



Boulettes de bœuf sauce portugaise



SV : Falafels sauce portugaise



Semoule



Petit fromage mousseux

Pomme

Vendredi 13



Curry de pois chiches



Riz



Tomme grise

Brownies et crème anglaise

Jeudi je te propose un quatre-quarts maison aux pépites de chocolat pour le goûter.

Ce gâteau tient son nom du fait que les ingrédients qui le composent (œuf, sucre, farine et lait) sont en quantités égales et représentent chacune un quart.

Bon appétit !

Goûter

Pain aux céréales



Confiture



Jus de pomme-poire

Croissant
Lait



Moelleux fourré fraise
Yaourt aromatisé

Baguette
Beurre
Clémentine



SV : Sans Viande

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques .