



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

02/02/2026



Carottes bio râpées vinaigrette citronnée



Chou blanc bio fromage et noix



Salade verte bio



Curry de patates douces et lentilles corail



Omelette bio sauce tomate



Riz bio pilaf



Petits pois navets bio au jus



Yaourt nature bio + sucre



Fourme d'Ambert



Crêpe bio au caramel



Crêpe bio au chocolat



Corbeille de fruits bio

MARDI

03/02/2026



Taboulé bio



Salade de pois chiches bio



Salade verte bio



Burger végétal



Burger de poisson pané



Frites au four & ketchup



Haricots verts bio sautés



Yaourt bio aromatisé fraise



Camembert bio



Kiwi bio



Poire bio



Corbeille de fruits bio



JEUDI

05/02/2026

Endive bio vinaigrette



Salade de crudités (céleri, pomme, raisin) vinaigrette curry



Salade verte bio



Bolognaise végétale



Emincé de poulet bio sauce estragon



Bio coquillettes et fromage râpé



Epinards bio à la crème



Yaourt bio aromatisé vanille



Cantal



Fromage blanc bio crème de marrons



Bio flan vanille nappé caramel



Corbeille de fruits bio



VENDREDI

06/02/2026

Pizza aux légumes bio



Rillettes de thon



Salade verte bio



Blanquette végétarienne aux haricots blancs



Bio sauté de bœuf aux olives



Boulgour bio aux épices



Carottes bio au cumin



Fromage blanc nature bio + sucre



Gouda bio



Banane bio coulis de chocolat



Clémentines bio



Corbeille de fruits bio



LÉGENDE



Agriculture Biologique



Produit local



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche Responsable



Plat Végétarien



Viande Bovine Française



Fabriqué à la cuisine centrale