



# LE MENU DE LA SEMAINE



**LUNDI**  
02/02/2026



**MARDI**  
03/02/2026



**JEUDI**  
05/02/2026

**VENDREDI**  
06/02/2026

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



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



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



Pizza aux légumes bio

Rillettes de thon

Salade verte bio



Blanquette végétarienne aux haricots  
blancs

Bio sauté de bœuf aux olives



Boullgour 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