

Menus du 02 au 20 Février 2026

<u>Lundi 02</u> Le chou rouge bio en salade^{AB} Le croustillant au fromage Le trio de riz/boulgour et quinoa^{AB} Le fruit de saison^{AB}	<u>Lundi 09</u> Les carottes et choux râpés Le chili sin carné égrené végétal bio^{AB} 🌱 Le Yahourt bio^{AB}	<u>Lundi 16</u> Le mini samoussa aux légumes La choucroute braisée La saucisse de Strasbourg 4 🌱 Le fromage blanc bio^{AB}
<u>Mardi 03</u> Le velouté de patates douces^{AB} L'Emincé de dinde marinée 2 Les brocolis et choux fleur 🌱 Le yaourt bio^{AB}	<u>Mardi 10</u> La salade de betteraves à la ciboulette La potée aux choux et sa palette fumée 4 🌱 Le petit suisse	<u>Mardi 17</u> Le jambon blanc 4 La raclette de pommes de terre gratinée La salade de fruits exotiques
<u>Jeudi 05</u> La crêpe au fromage Le sauté de porc aux olives 4 Les carottes braisées La crêpe au sucre	<u>Jeudi 12</u> La salade verte^{AB} aux œufs durs Les gnocchis gratinés sauce bolognaise 1 Le cookie	<u>Jeudi 19</u> Le velouté de lentilles bio^{AB} Les coquillettes bio^{AB} Les légumes à la wok La compote de poires
<u>Vendredi 06</u> La salade verte^{AB} Les lasagnes de saumon aux épinards gratinées 🍌 La banane bio^{AB}	<u>Vendredi 13</u> La macédoine mayonnaise Les pépites de colin Msc Les haricots verts persillés 🌱 L'Emmental bio^{AB}	<u>Vendredi 20</u> La salade de mâche Les calamars à la romaine Le riz à l'oignon doux 🌱 Le St Nectaire



¹ Viande de bœuf origine France - ² porc origine Lot ou Aveyron - ⁴ Porc origine France - ⁵ volaille française origine Aveyron ou Gers

