

Semaine du 2 au 6 février 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Secteurs grands et moyens					
Repas	<u>Chandeleur</u> Salade verte Gratin de coquillettes Jambon ² Fromage Fruit de saison	Crème de chou-fleur Sauté de dinde ³ aux épices Riz Fromage Fruit de saison	Salade de pâtes Omelette Haricots verts Fromage Fruit de saison	Velouté de pois cassés Mijoté de veau ¹ Carottes sautées Yaourt Fruit de saison	Salade de maïs, betteraves et pommes râpées Dos de cabillaud Epinards à la crème Fromage Fruit
Goûters	Crêpes Fromage blanc Quartiers de pommes au four	Gâteau maison Yaourt Fruit	Corn Flakes Lait Compote	Pain des fleurs Fromage à tartiner Fruit	Pain & miel Fromage blanc- Fruits séchés
Secteur bébés					
Repas	Jambon ² Purée de brocolis Compote	Sauté de dinde ³ Purée de chou-fleur Compote	Omelette Purée de haricots verts Compote	Haché de veau ¹ Purée de carottes Compote	Dos de cabillaud Purée d'épinards Compote
Goûters	Pain des fleurs Fromage blanc Compote cannelle	Pain Yaourt Compote clémentine	Pain Fromage blanc Compote Banane	Pain des fleurs Yaourt Compote Kiwi	Pain Fromage blanc Compote châtaigne

* les compotes sont sur une base de compote de pomme

- (1) Viande de bœuf ou de veau élevé et abattu en France
- (2) Viande de porc origine France Lot ou Aveyron
- (3) La volaille, origine France Aveyron ou Gers, élevée et abattue en France

Conformément à la loi Egalim nos repas contiennent au moins 50% de produits durables et de qualité dont au moins 20% de produits biologiques

