



Vacances

Menu

Du 09 au 13 février 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU				
Céleri à la rémoulade	Colin pané	Omelette	Chou rouge râpé sauce enrobante à l'échalote (mayonnaise, fromage blanc) et dés de gouda	Potage de légumes
Saucisse fumée	Bouchées azuki (haricot azuki, courgette, polivron, quinoa)	Printanière de légumes	Carbonnade flamande au sauté bœuf (carotte, pain d'épice, oignon, thym)	Colombo de poisson et riz (colin, lentilles de corail, polivron, carotte, paprika, oignon, ail)
Quenelle nature sauce forestière (champignons, crème)	Chou fleur sauce mornay et pomme de terre	Camembert	Emincé de pois sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, mélange 3 légumes)	Riz à l'andalouse (polivron courgette champignon mais petit pois ail oignon épices poëlla)
Haricots blancs à la tomate	Comté	Crème dessert au chocolat	Petits pois	Fruit de saison
Fromage frais aux fruits	Fruit de saison		Cake à l'ananas caramélisé	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Moelleux au citron Compote pomme vanille Produit BIO Label Rouge Issu des régions ultra-périphériques	Pain Chocolat au lait Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée Appellation d'Origine Contrôlée	Galette au beurre Fruit de saison Pêche responsable Produits subventionnés avec l'aide de l'UE à destination des écoles	Pompon cacao Compote pomme Spécialité du chef Issu du commerce équitable Plat durable	Brioche Compote pomme cassis Viande d'origine Française Production locale Vergers Ecoresponsables

