



# Menus du 16 au 22 février 2026

	Lundi	Mardi GRAS	Mercredi	Jeudi Nouvel an chinois	Vendredi
<b>Entrée</b>	Soupe du marché et croûtons	Galantine de volaille	Taboulé	Nem aux légumes	Haricots plats vinaigrette
s/porc, s/porc, s/viande, végétarien		Œufs durs sauce mousseline			
<b>Plat principal</b>	Tortilla sauce piperade	Longe de porc braisée	Cheeseburger	Poulet sauce aigre douce	Poisson pané plein filet, citron
s/porc, s/viande, végétarien		Steak végétal braisé	Pain fromager	Lentilles sauce aigre douce	Pâtes BIO fromagères aux champignons
<b>Accompagnement</b>	Blé créole	Purée de navets	Sucrine	Riz parfumé	Pâtes BIO
<b>Fromage / Laitage</b>	Bûchette chèvre à la coupe	Edam BIO	Tomme blanche à la coupe	Vache qui rit BIO	Emmental râpé
<b>Dessert</b>	Fruit de saison BIO	Beignet au chocolat	Fruit de saison BIO	Tarte à la noix de coco	Purée pomme abricot BIO
<b>Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement</b>					

Viande Française

Produit en Occitanie

Fait maison



Pêche MSC



Lait collecté et transformé en France



Agriculture Biologique

Viande Française ou UE

Œufs de France

Légumes de France



Aide UE à destination des écoles



Appellation d'origine contrôlée



« Pour consulter les allergènes,  
scannez notre QR CODE ».

