




































# Menus du 2 au 8 février 2026

	Lundi Chandeleur	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	 Crème de foie 	Velouté de tomate et croûtons	Carottes râpées 	Pâtes BIO légumière 
s/porc, s/viande, végétarien		 Salade d'artichauts			
Plat principal	Poisson meunière, citron 	 Boules de bœuf à la Napolitaine 	Mijoté de lentilles	 Raclette 	 Roti de bœuf VBF sauce brune 
s/porc, s/viande, végétarien	 Crousti fromage	 Steak végétal sauce Napolitaine		 Raclette végétarienne	 Haricots rouges sauce brune
Accompagnement	 Carottes aux aromates 	 Pâtes BIO 	 Blé pilaf	(PLAT COMPLET)	 Purée butternut BIO 
Fromage / Laitage	 Camembert BIO 	 Emmental râpé 	 Gouda BIO 	 Petit suisse nature 	 Yaourt nature 
Dessert	Crêpe au Nutella	Poire au sirop léger	Fruit de saison	 Fruit de saison BIO 	Palet Breton
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					



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

