



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					



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 ».

