











































Menus du 9 au 15 février 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Soupe de légumes, croûtons	 Salade Piémontaise 	 Saucisson à l'ail 	 Perles légumières	 Betteraves BIO vinaigrette 
s/porc, s/viande, végétarien		 Salade parmentière	 Carottes râpées 		
Plat principal	 Nuggets de poulet	 Fricadelle de bœuf 	 Couscous au poulet 	 Tarte 3 fromages	 Filet de saumon sauce citron 
s/porc, s/viande, végétarien	Nuggets de blé	 Omelette fraîche 	Assortiment de légumes et pois chiches façon couscous		Galette boulgour pois chiches emmental
Accompagnement	 Polenta sauce Napolitaine	 Petit pois au jus 	 (Semoule)	 Salade verte 	 Ecrasé de patates douces persillées 
Fromage / Laitage	 Saint Bricet	 Emmental BIO  	 Yaourt nature 	 Fromage blanc BIO 	 Cantal AOP à la coupe 
Dessert	 Fruit de saison BIO 	Cocktail de fruits au sirop léger	 Twibio chocolat	Fruit de saison	Brownie
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					



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

