



Menus du 9 au 15 février 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Soupes 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
<i>Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement</i>					



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 ».

