




MENU DE LA SEMAINE

du Lundi 02 Février 2026 au Vendredi 06 Février 2026

Lundi

2-févr




Salade Verte et Croûtons (1; 10)

Filet de Poisson MSC façon Basquaise (4)

Semoule BIO (1)

Compote Gourde

Crêpes et Confiture (1; 3; 7)






Mardi

3-févr

Origine Viande

UE



Terrine de Campagne et Cornichon

Boulettes d'Agneau façon Tajine

Carottes BIO Persillade

Raisin


Fromage Blanc Vanille (7)

Mercredi

4-févr

Origine Viande

UE



Salade de Tomates au Basilic (10)

Blanquette de Volaille (7)

Duo de Choux BIO

Kiri

Compote Pomme-Vanille en Vrac

LISTE DE ALLERGÈNES :

1 CEREALES contenant du GLUTEN

2 CRUSTACES

3 ŒUFS

4 POISSONS

5 ARACHIDES

6 SOJA

7 LAIT

8 FRUITS A COQUES

9 CELERI

10 MOUTARDE

11 GRAINES DE SESAME

12 SULFITES

13 LUPIN

14 MOLLUSQUES

Jeudi

5-févr

Origine Viande

UE

Potage de Légumes BIO

Pâtes à la Carbonnara (1; 3; 7)


Fromage Rapé (7)

Camembert à la Coupe

Salade de Fruits au Sirop

Vendredi

6-févr




Salade Piémontaise (3;10)

Quenelles Sauce Tomate

Courgettes Sautées BIO

Berlingo Pomme

Crème Dessert BIO (7)



Le Responsable de production

Thomas LENOBLE

La Diététicienne

BEAUDUN Sandra

Menu susceptible de changement, sous réserve d'approvisionnement par nos fournisseurs

legende :



Indication
Géographique
Protégée



Association qui participe à la
Meilleure Qualité Alimentaire



Repas sans
Protéines Animales



Produits issus
de l'Agriculture
Biologique



Produits préparés 100%
par nos Cuisiniers



Poissons issus de
la Pêche Durable



Label rouge



Produits issus d'Agriculteurs
du Département 04 et 05



MENU SANS VIANDE DE LA SEMAINE
du Lundi 02 Fevrier 2026 au Vendredi 06 Fevrier 2026

Lundi 2-févr

Salade Verte et Croûtons (1; 10)
Filet de Poisson MSC façon Basquaise (4)
Semoule BIO (1)
Compote Gourde
Crêpes et Confiture (1; 3; 7)



Mardi 3-févr

Terrine aux Trois Légumes
Boulettes Soja/Tomate/Basilic
Carottes BIO Persillade
Raisin
Fromage Blanc Vanille (7)



Mercredi 4-févr

Salade de Tomates au Basilic (10)
Pané de Blé au Fromage et Épinards
Duo de Choux BIO
Kiri
Compote Pomme-Vanille en Vrac



LISTE DE ALLERGÈNES :

1 CEREALES contenant du GLUTEN

2 CRUSTACES

3 ŒUFS

4 POISSONS

5 ARACHIDES

6 SOJA

7 LAIT

8 FRUITS A COQUES

9 CELERI

Jendredi 5-févr

Potage de Légumes BIO
Pâtes à la Crème et aux Champignons
Fromage Rapé (7)
Camembert à la Coupe
Salade de Fruits au Sirop



10 MOUTARDE

11 GRAINES DE SESAME

12 SULFITES

13 LUPIN

14 MOLLUSQUES

Vendredi 6-févr

Salade Piémontaise (3;10)
Quenelles Sauce Tomate
Courgettes Sautées BIO
Berlingo Pomme
Crème Dessert BIO (7)



Menu susceptible de changement, sous réserve d'approvisionnement par nos fournisseurs

Le responsable production

Thomas LENOBLE

La Diététicienne

BEAUDUN Sandra

LEGENDE :



Indication
Géographique
Protégée



Produits issus
de l'Agriculture
Biologique



Label rouge



Association qui participe à la
Meilleure Qualité Alimentaire

Produits préparés 100%
par nos cuisiniers

Produits issus d'Agriculteurs
du Département 04 et 05



Repas sans
Protéines Animales



poissons issus de
la pêche Durable