












MENU DE LA SEMAINE
du Lundi 23 Février 2026 au Vendredi 27 Février 2026

<p>Lundi 23-févr</p> <p>Origine Viande UE</p>	<div>  <p>Salade de Choux Fleurs BIO (10)</p> <p>Filet de Poisson MSC à l'aneth (4; 7)</p> <p>Poêlée de Légumes "Maison" </p> <p>Compote</p> <p>Mousse au Marron (7) </p> </div>	<p>Lundi 23-févr</p>
<p>Mardi 24-févr</p> <p>Origine Viande UE</p>	<div> <p>Betteraves BIO Vinaigrette (10)</p> <p>Bœuf aux Carottes</p> <p>Riz BIO</p> <p>Edam</p> <p>Compote BIO</p>  </div>	<p>Mardi 24-févr</p>
<p>Mercredi 25-févr</p> <p>Origine Viande UE</p>	<div> <p>Concombre et Fromage de Brebis Vinaigrette (7; 10)</p> <p>Sauté de Veau aux Herbes</p> <p>Pâtes BIO (1; 3)</p> <p>Crème vanille</p> <p>Poire</p>  </div>	<p>Mercredi 25-févr</p>
<p>Jeudi 26-févr</p>	<div> <p>Feuilleté au Fromage (1; 3; 7) </p> <p>Poêlée de Lentilles BIO aux Légumes</p> <p>et aux Pois Chiche "Maison"</p> <p>Cookies </p> <p>Yaourt Aromatisé BIO (7) </p> </div>	<p>Jeudi 26-févr</p>
<p>Vendredi 27-févr</p> <p>Origine Viande FRANCE</p>	<div> <p>Potage de Légumes BIO</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Gratin de Courges (1; 7)</p> <p>Poire</p> <p>Fromage Blanc + Sucre (7) </p> </div>	<p>Vendredi 27-févr</p>

- 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

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



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



MENU SANS VIANDE DE LA SEMAINE
du Lundi 23 Fevrier 2026 au Vendredi 27 Fevrier 2026

Lundi	23-févr	<p>Salade de Choux Fleurs BIO (10)</p> <p>Filet de Poisson MSC à l'aneth (4; 7)</p> <p> Poêlée de Légumes "Maison"</p> <p>Compote </p> <p> Mousse au Marron (7)</p>	
Mardi	24-févr	<p>Betteraves BIO Vinaigrette (10)</p> <p>Égrainé de Seitan</p> <p>Riz BIO</p> <p>Edam</p> <p>Compote BIO</p>	
Mercredi	25-févr	<p>Concombre et Fromage de Brebis</p> <p>Vinaigrette (7; 10)</p> <p>Bouchée de Butternut aux lentilles corail et Mozarella</p> <p>Pâtes BIO (1; 3)</p> <p>Crème vanille</p> <p> Poire</p>	<p>LISTE DE ALLERGÈNES :</p> <p>1 CEREALES contenant du GLUTEN</p> <p>2 CRUSTACES</p> <p>3 ŒUFS</p> <p>4 POISSONS</p> <p>5 ARACHIDES</p> <p>6 SOJA</p> <p>7 LAIT</p> <p>8 FRUITS A COQUES</p> <p>9 CELERI</p> <p>10 MOUTARDE</p> <p>11 GRAINES DE SESAME</p> <p>12 SULFITES</p> <p>13 LUPIN</p> <p>14 MOLLUSQUES</p>
Jendredi	26-févr	<p>Feuilleté au Fromage (1; 3; 7)</p> <p>Poelée de Lentilles BIO aux Légumes et aux Pois Chiche "Maison"</p> <p>Cookies </p> <p> Yaourt Aromatisé BIO (7)</p>	
Vendredi	27-févr	<p>Potage de Légumes BIO</p> <p>Roulé Végétal goût Merguez</p> <p>Gratin de Courges (1; 7)</p> <p>Poire</p> <p> Fromage Blanc + Sucre (7)</p>	

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