

Menus

Du 9 au 15 février 2026



		Moyens	Grands
Lundi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> - Sauté de bœuf au paprika 🍴 - <i>Purée pomme de terre/légumes¹</i> - Fromage blanc nature bio 🇪🇺🇦🇧 - Pomme bio 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de lentilles vinaigrette maison - Sauté de bœuf au paprika 🍴 - Haricots verts persillés 🍴 - Fromage blanc nature bio 🇪🇺🇦🇧 - Pomme bio
	Goûter	- Pain/kiri bio 🇪🇺🇦🇧 /purée de fruit	Pain/kiri bio 🇪🇺🇦🇧 /purée de fruit
Mardi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> - Omelette bio 🇪🇺🇦🇧 - <i>Purée pomme de terre/légumes¹</i> - Yaourt nature bio 🇪🇺🇦🇧 - Orange 	<ul style="list-style-type: none"> - Concombre bio 🇪🇺🇦🇧 vinaigrette maison - Omelette bio 🇪🇺🇦🇧 - Pâtes papillons 🍴 - Tomme noire - Pêche au sirop
	Goûter	- <i>Lait infantile²</i> - Boudoirs	Boudoirs/yaourt bio 🇪🇺🇦🇧
Mercredi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> - Filet de poisson au citron 🍴🇪🇺🇦🇧🇨🇦🇩 - <i>Purée pomme de terre/légumes¹</i> - Petit nova nature - Poire 	<ul style="list-style-type: none"> - Velouté courgette/crème de gruyère 🍴 - Filet de poisson au citron 🍴🇪🇺🇦🇧🇨🇦🇩 - Blé aux petits légumes 🍴 - Petit nova nature - Poire
	Goûter	- <i>Lait infantile²</i> - Pain/beurre/confiture	Pain/beurre/confiture/lait nature
jeudi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> - Steak haché - <i>Purée pomme de terre/légumes¹</i> - Vache qui rit bio 🇪🇺🇦🇧 - Clémentines 	<ul style="list-style-type: none"> - Batavia, croûtons, mimolette vinaigrette maison - Steak haché - Purée p. De terre 🍴 - Vache qui rit bio 🇪🇺🇦🇧 - Purée pomme bio 🇪🇺🇦🇧
	Goûter	- <i>Lait infantile²</i> - Pain/nutella	Pain/nutella/clémentines
vendredi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> - Filet de colin au beurre blanc 🍴🇪🇺🇦🇧🇨🇦🇩 - <i>Purée pomme de terre/légumes¹</i> - Carré de l'est - Banane 	<ul style="list-style-type: none"> - Taboulé bio à la coriandre 🇪🇺🇦🇧🇨🇦🇩 - Filet de colin au beurre blanc 🍴🇪🇺🇦🇧🇨🇦🇩 - Epinards bio à la crème 🇪🇺🇦🇧🇨🇦🇩 - Carré de l'est - Banane
	Goûter	- <i>Lait infantile²</i> - Quatre quart	Quatre quart/lait nature

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés.

Plat cuisiné maison	issu de l'agriculture biologique	Pêche durable MSC	Œufs de plein air
¹ Fabrication sur place	Appellation d'origine protégée	Aquaculture responsable	Produit de proximité
² Non fourni par la cuisine centrale	Label rouge	Filière Bleu Blanc Cœur	Haute valeur environnementale