

# Menus

**Du 16 au 22 février 2026**



		Moyens	Grands
<b>Lundi</b>	Déjeuner	- Sauté de dinde au jus 🍷 - <i>Purée pomme de terre/légumes</i> <sup>1</sup> - Yaourt nature - Orange bio 🇪🇺🇦🇪	- Salade de pomme de terre vinaigrette maison - Sauté de dinde au jus 🍷 - Jeunes carottes - Yaourt nature - Orange bio 🇪🇺🇦🇪
	Goûter	- Pain/fromage/purée fruit	Pain/fromage/purée fruit
<b>Mardi</b>	Déjeuner	- Filet de colin 🍷🇪🇺🇦🇪 - <i>Purée pomme de terre/légumes</i> <sup>1</sup> - Fromage blanc nature - Pomme	- Salade verte vinaigrette maison - Filet de colin 🍷🇪🇺🇦🇪 - Coquillettes bio 🇪🇺🇦🇪🍷 - Fromage blanc nature - Purée de fruit
	Goûter	- <i>Lait infantile</i> <sup>2</sup> - Pain/beurre/chocolat	Pain/beurre/chocolat/pomme
<b>Mercredi</b>	Déjeuner	- Rôti de veau sauce forestière 🍷 - <i>Purée pomme de terre/légumes</i> <sup>1</sup> - Mimolette bio 🇪🇺🇦🇪 - Kiwi	- Salade de betteraves bio 🇪🇺🇦🇪 - Rôti de veau sauce forestière 🍷 - Purée pomme de terre 🍷 - Mimolette bio 🇪🇺🇦🇪 - Kiwi
	Goûter	- <i>Lait infantile</i> <sup>2</sup> - Pain/beurre/confiture	Petits beurre/lait nature
<b>jeudi</b>	Déjeuner	- Omelette nature bio 🇪🇺🇦🇪 - <i>Purée pomme de terre/légumes</i> <sup>1</sup> - Petit nova nature - Purée de fruit	- Batavia vinaigrette maison - Omelette nature bio 🇪🇺🇦🇪 - Riz bio 🇪🇺🇦🇪🍷 - Petit nova nature - Purée de fruit
	Goûter	- <i>Lait infantile</i> <sup>2</sup> - Pain/beurre/miel	Pain/beurre/miel/Fruit frais
<b>vendredi</b>	Déjeuner	- Filet de colin au beurre blanc 🍷🇪🇺🇦🇪 - <i>Purée pomme de terre/légumes</i> <sup>1</sup> - Buche du pilât - Clémentines	- Potage potiron 🍷 - Filet de colin beurre blanc 🍷🇪🇺🇦🇪 - Gratin de brocolis bio 🇪🇺🇦🇪🍷 - Buche du pilât - Clémentines
	Goûter	- <i>Lait infantile</i> <sup>2</sup> - Madeleine	Madeleine/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
<sup>1</sup> Fabrication sur place	Appellation d'origine protégée	Aquaculture responsable	Produit de proximité
<sup>2</sup> Non fourni par la cuisine centrale	Label rouge	Filière Bleu Blanc Cœur	Haute valeur environnementale