












SEMAINE Du 23 au 27 février 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	<div>Légende des menus :</div> <div><div> Repas végétarien</div><div> Agriculture biologique</div><div> Issus de filières</div><div> Provenance locale</div><div> Spécialité du chef</div><div> Label rouge</div><div> Viande bovine d'origine française</div><div> Race à viande</div><div> Bleu blanc</div><div> Issu de la pêche durable</div><div> AOC (Appellation d'origine contrôlée)</div><div>Plan alimentaire :</div><div>> Fruits et légumes</div><div>> Plat protidique</div><div>> Féculents</div><div>> Pâtisserie</div><div>> Produits laitiers</div></div>
	Saucisse végétale	Galette de boulgour moutarde			
	Haricots verts	Blé pilaf			
	Riz au lait	Mimolette			
	Banane	Clémentine			
GOUTERS					
Yaourt, Compote, Gaufre	Fromage , Fruit, Pain	Petit suisse, Compote, Pain, Chocolat	Lait, Compote, Galette au beurre	Laitage, Fruit, Pain Confiture	
<div>* Tous nos laitages sont fabriqués à base de lait français. Nos compotes sont 100% françaises. Nos fruits sont issus de filières écoresponsables.</div> <div>Tous nos gâteaux individuels sont garantis sans huile de palme et sans OGM.</div>					

* Tous nos laitages sont fabriqués à base de lait français. Nos compotes sont 100% françaises. Nos fruits sont issus de filières écoresponsables.
Tous nos gâteaux individuels sont garantis sans huile de palme et sans OGM.

*Sous réserve de modification selon les aléas de la restauration