



SEMAINE Du 23 au 27 février 2026



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------|---|---|-------|----------|
| | <p>Saucisse végétale</p> <p>Haricots verts</p> <p>Riz au lait</p> <p>Banane</p> | <p>Galette de boulgour moutarde sauce</p> <p>Blé pilaf</p> <p>Mimolette</p> <p>Clémentine</p> | | |

Légende des menus :

- Repas végétarien
- Agriculture biologique
- Issus de filières
- Provenance locale
- Spécialité du chef
- Label rouge
- Viande bovine d'origine française
- Race à viande
- Bleu blanc
- Issu de la pêche durable
- AOC (Appellation d'origine contrôlée)

Plan alimentaire :

> [Fruits et légumes](#)

> [Plat protidique](#)

> [Féculents](#)

> [Pâtisserie](#)

> [Produits laitiers](#)

GOUTERS

| | | | | |
|---|---------------------------------------|---|--|--|
| Yaourt, Compote, Gaufre | Fromage , Fruit, Pain | Petit suisse, Compote, Pain, Chocolat | Lait, Compote, Galette au beurre | Laitage, Fruit, Pain Confiture |
|---|---------------------------------------|---|--|--|

* 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