























SEMAINE Du 23 au 27 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	Légende des menus :
 Pates à la Bolognaise  Pont l'évêque Crème dessert vanille	 Saucisse volaille Haricots verts Riz au lait Banane 	Steak haché sauce moutarde  Blé pilaf Mimolette Clémentine 	 Boulette végétale sauce cumin Epinards et pomme de terre béchamel Tome de vache Fruit de saison 	Filet de colin sauce coco et curry  Riz cantonais Yaourt Bio Tarte à la noix de coco	<p> Repas végétarien</p> <p> Agriculture biologique</p> <p> Issus de filières</p> <p> Provenance locale</p> <p> Spécialité du chef</p> <p> Label rouge</p> <p> Viande bovine d'origine française</p> <p> Race à viande</p> <p> Bleu blanc</p> <p> Issu de la pêche durable</p> <p> AOC (Appellation d'origine contrôlée)</p> <p>Plan alimentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> > 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