

Les menus sont susceptibles d'être modifiés  
en fonction des livraisons.  
La viande de la boucherie locale \*est cuite sur place  
Pain issu de la boulangerie locale  
Les producteurs locaux sont privilégiés.  
Pour les élèves qui ne mangent pas de viande et de Porc,  
des Sardines leurs seront proposées.



Semaines du  
02 au 13 février 2026

**Lundi 02 février**  
(Végétarien)  
**CHANDELEUR**



Salade de Pomme de  
Terre/Olives/Maïs    
Omelette Nature  
Crêpe au Sucre

**Jeudi 05 février**

Soupe de Vermicelle  
Cordon Bleu  
Haricots Verts Persillés    
Chocolat Liégeois

**Vendredi 06 février**

Surimi/Mayo  
Poisson à la Bordelaise  
Epinards à la Crème  
Petit Suisse



**Mardi 03 février**

Pâté de Campagne   
Blanquette de Dinde/Champignons   
Coquillettes au Beurre  
Fruit de Saison



**Lundi 09 février**

(Végétarien)  
Pêche au Thon  
Tortellini/Epinard/Ricotta  
Donuts au Sucre

**Mardi 10 février**

Mousseron de Canard  
Brochette de Poulet  
Poêlée Rustique  
Fromage

**Jeudi 12 février**

Soupe Pomme de Terre/Fèves  
Cassoulet    
Fruit (Banane) 

**Vendredi 13 février**

Feuilleté  
Brandade de Poisson   
Riz au Lait Nature

