

			LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13				
Entrées	1		Salade de haricots verts au vinaigre de cidre		Salade de tortis		Céleris sauce ravigote		Carottes râpées		Salade verte BIO
	2										
	3										
Plats	1		Bœuf bourguignon		Croque-monsieur*		Beaufilet de colin sauce aioli		Jambon grillé*		Escalope viennoise
	2		Boulettes végétariennes tomate mozzarella		Tarte au saumon & ciboulette		Émincé de dinde basquaise		Roulé au fromage		Nuggets de poisson
	3				Omelette à la provençale		Blanquette à l'émincé végétal BIO				Pané sarrasin/lentilles aux poireaux
Accompagnement	1		Purée de pommes de terre		Printanière de légumes		Blé BIO au beurre		Lentilles BIO Local		Gratin de chou-fleur
Laitages	1		Petit suisse aux fruits		Saint-Môret BIO		Mimolette à la coupe		Tomme grise à la coupe		Fromage blanc
	2										
	3										
Desserts	1		Orange BIO		Poires cuites au cassis		Pomme		Nappé au caramel		Donut au sucre
	2										
	3										



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande



* Plat avec du porc



Plat complet





Du 16/02/2026 au 20/02/2026

1 produit bio/jour

			DU NOUVEL AN CHINOIS													
			LUNDI 16		MARDI 17		MERCREDI 18		JEUDI 19		VENDREDI 20					
Entrées	1		Cervelas *			Chou chinois vinaigrette au miel			Salade de pommes de terre			Velouté maraicher			Cœur de laitue	
	2		Terrine de fondant aux 3 légumes									Betterave cuite vinaigrette				
	3															
Plats	1		Rôti de dinde à la Napolitaine			Sauté de porc au caramel *			Poulet rôti au jus			Galette végétale blé et oignons sauce tomate			Tranche de colin Façon fish & chips	
	2		Quenelle nature sauce milanaise			Filet de hoki MSC à la crème de curry			Crêpe au fromage			Sauce Carbonara *			Steak haché sauce barbecue	
	3					Nem aux légumes									Croc veggie fromage	
Accompagnement	1		Épinards béchamel			Riz BIO			Brocolis BIO à la crème			Coquillettes BIO au beurre			Carottes	
Laitages	1		Buchette mélange à la coupe			Petit suisse nature			Cantal à la coupe AOP			Frulos			Vache picon	
	2															
	3															
Desserts	1		Clémentine BIO			Compote de pommes maison au sirop litchi			Liégeois au chocolat			Kiwi			Gâteau au caramel (œufs BIO)	
	2															
	3														Pour tous les anniversaires du mois	

