




























Semaine du 09/02/2026 au 13/02/2026

Ces menus sont susceptibles de changement en fonction d'éventuelles difficultés d'approvisionnement. Les menus sont supervisés par une Diététicienne.

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|--|--|---|
| Entrée Batavia   13 | Wrap Thon st Moret  10-5 | Carottes râpées   13 | Betteraves   13 | Soupe de légumes   10 |
| Plat Steak Végétarien  4 | Bœuf Bourguignon  | Jambon à Griller  | Cœur de merlu Sauce curry   10-5 | Pâtes carbonara  10-4 |
| Garniture Petits pois / carottes  | Pommes de terre – carottes - navets   | Lentilles   | Mélange Romanesco / Riz   | |
| Produit Laitier Petit suisse 10 | Yaourt à la vanille*  10 | Fromage 10 | Fromage 10 | |
| Dessert Crumble aux pommes   10-4 | Fruit | Moelleux chocolat crème anglaise  10-4 | Compote  | Dessert varié |

Allergènes

1 crustacés

3 fruits à coque

5 poisson

7 soja

9 arachide

11 sulfites

13 moutarde

2 œufs

4 gluten

6 graine de sésame

8 céleri

10 lait

12 lupin

14 mollusques



Fait Maison



Produit surgelé,
cuisiné et préparé
dans nos locaux



Qualité Bleu
Blanc Cœur



Produit local



Produit BIO