

# 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.

Entrée

Plat

Garniture

Produit Laitier

Dessert

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

**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