



Menu du 2-févr. AU 6 février 2026

menu midi

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Logos	Logos	Logos	Logos	Logos
Entrées	Œufs au paprika		Radis au beurre		Assortiment de salade verte	Feuilleté au fromage
	Thon mayonnaise		Lentilles à la paysanne	Salade de Quinoa		
	Salade verte	PRODUIT LOCAL	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
Plat principal	Quenelles gratinées sce aurore	PRODUIT VÉGÉ	Bolognaise	Filet de saumon au citron	Tartiflette au reblochon	Filet de poisson frais
Garnitures	Boulgour bio	CERTIFIÉ AB	Spaghetti	Pomme rosti		Riz créole
	Brocolis au beurre	CERTIFIÉ AB	Carottes bio	Haricots plats	Choux braisé	Gratin de courgettes
Produits laitiers	Yaourt nature BIO	CERTIFIÉ AB	Yaourt nature BIO	Yaourt nature BIO	Yaourt nature BIO	
	Comté			Bûchette de chèvre		St moret nature
Desserts	Liégeois Chocolat		Compote de fruits Bio	Tarte chocolat		
	Liégeois au café		Clémentines		Assortiments de crêpes	Fromage blanc à la crème de marrons
	corbeille de fruits		corbeille de fruits	corbeille de fruits	corbeille de fruits	corbeille de fruits

Viande
Française

PRODUIT
VÉGÉ

Volaille
française

CERTIFIÉ
AB
AGRICULTURE
BIOLIQUE

Porc
Français

POISSON
FRAIS

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement.