

















# Menu du 2-févr. AU 6 février 2026

## menu midi

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Logos	Logos	Logos	Logos	Logos
Entrées	Cœufs au paprika	Radis au beurre		Assortiment de salade verte	Feuilleté au fromage
	Thon mayonnaise	Lentilles à la paysanne	Salade de Quinoa		
	Salade verte 	Salade verte 	Salade verte 	Salade verte 	Salade verte 
Plat principal	Quenelles gratinées sce aurore 	Bolognaise 	Filet de saumon au citron	Tartiflette au reblochon	Filet de poisson frais 
Garnitures	Boulgour bio 	Spaghetti	Pomme rosti		Riz créole
	Brocolis au beurre 	Carottes bio 	Haricots plats	Choux braisé	Gratin de courgettes 
Produits laitiers	Yaourt nature BIO 	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



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