







SEMAINE DU 2 AU 6 FEVRIER 2026



	LUNDI	MARDI	JEUDI V	VENDREDI
ENTRÉE	Maquereau à la moutarde DLM	Potage B 	Salade de lentilles 	Salade haricots verts
PLAT	Tagliatelles carbonara   BF	Viande/Poisson Carottes vichy 	Tarte trois fromages FAB Salade	Tartiflette F Salade 
DESSERT	Pâtisserie BFAJG	Petit suisse F Biscuit BAF	Mousse au chocolat F	Laitage F



PRODUIT BIO



REPAS VÉGÉTARIEN



PLAT CONTENANT AU MOINS UN PRODUIT DE SAISON



PLAT PRÉPARÉ DE FAÇON TRADITIONNELLE













VIANDE ORIGINE FRANCE

SOUS RÉSERVE D'APPROVISIONNEMENT

SEMAINE DU 23 AU 27 FEVRIER 2026



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI 
ENTRÉE	Crêpe au fromage <i>BFK</i>	Salade de pâtes <i>B</i> 	 Potage <i>B</i> 	 Betteraves
PLAT	Steack haché  Petits pois	Poisson Haricots verts	 Joue de porc Semoule <i>B</i>	 Far Normand salé <i>L</i> Salade 
DESSERT	Compote	Salade de fruits	Fromage  <i>L</i> Fruit	Yaourt nature <i>L</i>



PRODUIT BIO



REPAS VÉGÉTARIEN



PLAT CONTENANT AU MOINS UN PRODUIT DE SAISON



PLAT PRÉPARÉ DE FAÇON TRADITIONNELLE



VIANDE ORIGINE FRANCE

SOUS RÉSERVE D'APPROVISIONNEMENT