

Menus du 02 au 08 février 2026



S06	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>					
	<b>Tarte butternut comté</b>	<b>Salade de pommes de terre bio mayonnaise</b>	/	/	/
<b>Plat Principal</b>					
	<b>Palet Maraîcher</b>	<b>Cordon bleu</b>	<b>Jambon grill sauce provençale</b>	<b>Egrené de bœuf bio sauce bolognaise</b>	<b>Colin sauce normande</b>
<b>Léger/Écologique</b>					
	<b>Epinards à la crème</b>	<b>Chou-fleur persillé</b>	<b>Purée de potiron</b>	<b>Torsades et emmental râpé</b>	<b>Riz bio</b>
<b>Produit laitier</b>					
			<b>Camembert (coupe)</b>	<b>Gouda bio</b>	<b>Yaourt fermier Cazaubon vanille</b>
<b>Dessert</b>					
	<b>Fruit bio</b>	<b>Crêpe au sucre CHANDELEUR BRETAGNE</b>	<b>Fruit</b>	<b>Purée de fruits</b>	<b>Cake cacao du chef</b>
<b>Gouter</b>					
	<b>Laitage</b>	<b>Fromage Pain</b>	<b>Laitage Pain</b>	<b>Fromage Pain</b>	<b>Fromage Pain</b>
		<b>Jus de fruits</b>			<b>Compote de fruits à boire</b>

Légende

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local

Viande Française

Pêche responsable

Recette du Chef

Appellation d'origine contrôlée

Qualifications environnementales

Issue du commerce équitable

Region Ultraperiphérique

Indication d'origine protégée

Label

</div