



MENU

SEMAINE DU 02 AU 06 FEVRIER 2026



LUNDI

Entrée

Potage 
ou
Crudités de saison 

Plat

Jambon braisé 
Pâtes 

Salade verte 

Yaourt  

Dessert

Fruits de saison 

MARDI

Entrée

Tartine

Plat

Sauté de veau 

Haricots verts 
et Purée de légumes

Salade verte 

Riz au lait  

Dessert

Fruit rôti 

JEUDI

Entrée

Crudités de saison 

Plat

Gratin dauphinois
revisité  

Salade verte 

Fromage  

Dessert

Pâtisserie 

Qui suis-je ?

VENDREDI

Entrée

Salade de haricots verts 
ou Potage 

Plat

Poisson

Riz 

Salade verte 

Fromage  

Dessert

Fruits de saison 

Origine des viandes servies : **France** (vbf)(Décret n° 2024-171 du 04/03/2024)

Tous nos plats sont élaborés et cuisinés sur place par notre équipe de cuisine

Un plat végétarien est proposé chaque jour



Agriculture biologique



Local



Haut Valeur Environnemental



Label rouge

La cheffe d'établissement
C. WELLENREITER

Le gestionnaire
T. CONNAN

La cheffe de cuisine
G. HELUARD