

MOIS DE FÉVRIER 2026				
LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
Salade tomate thon fromage Galette complète au sarrasin Salade Crêpes	Bouillon alphabet Raclette(Pdt+Fromage) Jambon blanc/Œuf Fruit/Fromage	Carottes râpées Filet de lieu citronné Blé pilaf Yaourt/Fruit	Salade de riz crudités Sauté de veau Purée de butternut Fromage/Fruit	Œufs mayonnaise Gnocchis Fèves et champignons Fromage/Compote maison
LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Flan aux champignons Sauté de bœuf aux oignons Céréales gourmandes Fromage/Fruit	Betteraves et fête Effiloché de canard Purée de Pdt Moelleux chocolat	Coleslaw Blanc de poulet Haricots verts Biscuit/Crème Anglaise	Salade de blé aux crudités Omelette nature Poêlée méridionale Yaourt/Fruit	Salade avocat fromage Saumon Tagliatelles Dessert des Amoureux
LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Thon Maïs Croziflette Avec/Sans viande Crème dessert	Salade de chèvre chaud Tajine de Légumes Pdt et pois gourmands Pomme rôtie au miel	Salade de tomate Merlu sauce beurre blanc Pâtes Entremet chocolat	Concombre sauce bulgare Poulet pané Haricots verts Gâteau à l'orange	Crêpe à l'emmental Steak haché Brocolis Fruit
LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
Vacances d'hiver				

Légende :

fruits et légumes crus

fruits et légumes cuits

viandes, poissons, œufs

féculents

produits laitiers

repas sans viande

Chandeleur

Dessert Maison

Boulangier : SAS Laurent Bruguères

Viandes Française : Pro à pro

Fruits et légumes : les potagers du midi

La commune se réserve le droit d'apporter des modifications dans la composition des menus si nécessaire.

L'équilibre alimentaire sera dans tous les cas respecté.

Une alternative sans viande (poisson, œufs ou protéines végétales) est systématiquement proposée aux enfants lorsque le menu comporte de la viande.



Les allergènes

