

Menu de la Semaine du 02 au 06 février 2026

Déjeuner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombre À La Crème Tomate à l' échalotes	Pizza royale Pizza au fromage	Salade au chèvre Salade aux lardons	Charcuteries Assorties Nems	Salade Bretonne Crudités Du Jour
Saucisse De Toulouse Tomate végétale	Paupiette De Veau Braisée Aux Champignons Boulette pois chiches épinards	Tacos Tacos végété	Poisson Meunière Pointe de truite en sauce	Steak Boeuf Avec Sauce Plat du jour anti- gaspi
Gratin De Choux Fleur bio Haricot Beurre Sauté À L'ail	Blé bio pilaff Carottes Vichy	Frites	Riz bio Cantonnais Epinard a la crème	Purée de Pomme de terre maison Poêlée Rustique
Yaourts Salade de fruits	Fromage Yaourt	Pâtisserie maison Fruit De Saison	Crêpes au coulis de caramel Yaourt Nature Sucré	Laitage au choix Fruit De Saison

Diner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	
Asperges Vinaigrette Lasagnes Gratinées Maison	Salade Aux Noix Nuggets De Poulet Penne Regate Au Beurre	Oeuf mayonnaise Raviolis Frais txistorra Raviolis frais champignons ricotta	Taboulé maison Cordon Bleu Piperade bio et pomme de terre	Les allergènes et l'origine des viandes sont disponibles au bureau du chef de cuisine.
Pomme au four coulis caramel Yaourt Aux Fruits Au Lait Entier	Fromage Blanc aux fruits Compote	Liegeois Ananas frais	Laitage Gaufrette vanille	La composition des repas est susceptible d'être modifiée

Petit déjeuner au choix :

Café, chocolat, lait, thé
Pain, céréales, pain au lait, brioche, pain
grillé
Beurre, confiture, miel
Jus de fruits, fromage blanc, yaourts, fruits

Légende :

Plat comportant des produits bio →



Le Gestionnaire

Le Proviseur

