















Menus de la semaine



Semaine N° 07 du 09/02/2026 au 13/02/2026



	LUNDI 09 FEVRIER	MARDI 10 FEVRIER	MERCREDI 11 FEVRIER	JEUDI 12 FEVRIER	VENDREDI 13 FEVRIER 
Entrée	Macédoine de légumes HVE 	Duo de haricots plats et maïs	Tarte 3 fromages	Salade de pomme de terre HVE persillées 	Salade de chou blanc aux pavots
Plat protidique	Bœuf aux olives	Blanquette de dinde	Normandin de veau	Colin MSC crème de ciboulette 	Omelette
Garniture	Lentilles bio au jus 	Blé bio fermier 	Choux fleur en gratin	Carottes Vichy bio 	Riz bio aux légumes et soja 
Produit laitier	Samos	Tome catalane AOP 	Yaourt nature sucré bio 	Yaourt Désiris HVE 	Emmental 
Dessert	Compote à boire	Crème dessert chocolat	Clémentine	Banane	Beignet à la pomme

* Produit contenant du porc

Bœuf : né; élevé et abattu en France

** Nous nous réservons la possibilité d'adapter les menus en fonction des approvisionnements.



HVE: Haute valeur
environnemental



BIO: produit issu de
l'agriculture biologique



AOP: Appellation d'Origine
Protégée



MSC: Pêche durable

Les japonais viennent
déposer des offrandes
aux pieds des cerisiers
en fleurs.
Leur floraison annonce
le début de la saison du
riz



2026

FR
01.053.021
CE

