



Menus de la semaine

Semaine N° 06 du 02/02/2026 au 06/02/2026



	LUNDI 2 FEVRIER	MARDI 3 FEVRIER	MERCREDI 4 FEVRIER	JEUDI 5 FEVRIER	VENDREDI 6 FEVRIER
Entrée	Riz bio composé	Betteraves HVE vinaigrette	Mini Pizzas	Oeuf bio mayonnaise	Carotte râpée HVE vinaigrette
Plat protidique	Aiguillette volaille BBC au jus	Sauté de porc à la moutarde*	Steak haché	Croustillant au cheddar	Blanquette de poisson MSC
Garniture	Mousseline de potiron CE2	Pomme de terre Crispies	Coquillettes bio au beurre	Haricots verts CE2 au beurre	Semoule bio
Produit laitier	Vache qui rit	Edam bio	Yaourt à boire	Cantal AOP	Fromage frais aux fruits
Dessert	Compote de pomme HVE	Flan vanille	Kiwi	Crêpes et Nutella	Pomme golden

* Produit contenant du porc

Bœuf : né; élevé et abattu en France

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



Certification environnementale niveau 2 :
exploitations engagées dans des démarches particulièrement respectueuses de l'environnement.



MSC: Pêche durable



HVE: Haute valeur



AOP: Appellation d'Origine Protégée



BIO: produit issu de l'agriculture biologique



Bleu blanc cœur: Apports équilibrés et diversifiés de sources végétales + sans l'huile de palme



2026

FR
01.053.021
CE

Le mot Chandeleur vient de l'expression latine « festa caldalarum », comprenez « la Fête des chandelles ». C'est une fête qui célébrait le retour de la lumière : les jours qui rallongent et la reprise du travail de la terre. Dans les croyances populaires, la rondeur des crêpes représentait le soleil.