















### SEMAINE DU 02/02/2026 AU 06/02/2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de PDT cornichon et lardons  Poisson  Haricots vert Fromage Fruit de saison	carottes rapées Filet mignon  Butternuts rôtis  Fromage Crêpes 	Potage Tortellini épinard ricotta Salade Fromage Yaourt 	choux fleur au thon Aiguillette de poulet  corn flakes Coquillettes  Salade Entremet

### SEMAINE DU 09 /02 AU 13/02

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade alaska rôtis de dinde  petits pois carottes Yaourt 	Potage Hachis de Boeuf Salade  fromage Fruit de Saison	Galette fromage/Salade Oeufs  Gratin de chour fleur Fruit de saison	Celeri remoulade Poisson frais du jour  Semoule  Fromage Compote

Sous réserve de modifications liées au fournisseur

#### Fournisseurs locaux :

LES HALLES GOURMANDES : LÉGUMES ET FRUITS  
 QUOI DE NEUF POULETTE : OEUFS BIO  
 LA FERME DES PRES D'OREE : YAOURT ET FROMAGE BIO  
 LE JARDIN DES HESPERIDES : POMMES ET POIRES BIO

#### Repas équilibrés élaborés dans le respect de la loi EGalim

Viandes françaises / Objectif : au-moins 50% de produits durables dont 20% de produits bio, 1 repas végétarien par semaine

# Bonnes vacances !