





















# Menu




Du 23 au 27 février 2026




LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>LE JOUR DU</b> 			<b>Nouvel An Lunaire</b>	
Œufs durs mayonnaise	Salade batavia et croutons	Betteraves vinaigrette	Salade chou chinois	Céleri râpé mayonnaise
 Boulgour façon chili (poivron, carotte, tomate, haricot plat, haricot rouge, maïs, ketchup)	Chipolatas	 Sauté de veau au jus	Nems au poulet & Riz cantonnais	 Colin au crumble de pain d'épices
 Fromage frais aux fruits	Gratin campagnard (pomme de terre, crème, ciboulette, lentille)	 Curry pois chiche	 VEGE : Nems aux légumes	 Omelette
 Fruit de saison	Lentilles	 Epinards à la béchamel et pomme de terre	 Yaourt nature et sucre	Haricots verts ail et persil
	Camembert	Croûte noire	Ananas frais	Saint Paulin
	Crème dessert vanille	Banane		Tarte aux pommes

 Produit BIO  
 Label Rouge  
 Issu des régions ultra-périphériques

 Appellation d'Origine Protégée  
 Indication Géographique Protégée  
 Appellation d'Origine Contrôlée

 Pêche responsable  
 Viande racée  
 Haute Valeur Environnementale

 Confectionné à la cuisine centrale  
 Issu du commerce équitable  
 Plat durable

 Viande d'origine Française  
 Production locale  
 Vergers Ecoresponsables