



Menu

Du 23 au 27 février 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU				
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 VEGE : Nems aux légumes	Colin au crumble de pain d'épices
	Gratin campagnard (pomme de terre, crème, ciboulette, lentille)	Curry pois chiche	Epinards à la béchamel et pomme de terre	Omelette
Fromage frais aux fruits	Lentilles	Croûte noire	Yaourt nature et sucre	Haricots verts ail et persil
Fruit de saison	Camembert	Banane	Ananas frais	Saint Paulin
Produit BIO	Appellation d'Origine Protégée	Pêche responsable	Confectionné à la cuisine centrale	Viande d'origine Française
Label Rouge	Indication Géographique Protégée	Viande racée	Issu du commerce équitable	Production locale
Issu des régions ultra-périphériques	Appellation d'Origine Contrôlée	Haute Valeur Environnementale	Plat durable	Vergers Ecoresponsables