


**Menus du 09 au 13 février 2026**

S07	Lundi	Mardi
<i>Entrée</i>	<b>Radis beurre</b>	<b>Salade pastourelle vinaigrette</b>
<i>Plat Principal</i>	<b>Knacks de volaille</b> SV : Nuggets de blé	<b>Poisson pané</b>
<i>Légume/Féculent</i>	<b>Purée de pommes de terre</b>	<b>Carottes bio persillées</b>
<i>Produit laitier</i>	<b>Cantal</b>	<b>Coulommiers bio (coupe)</b>
<i>Dessert</i>	<b>Liégeois chocolat</b>	<b>Fruit</b>

**Légende**

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local / circuit court

Viande Française

Pêche responsable

Région Ultrapériphérique

Indication d'origine protégée

Appellation d'origine contrôlée

Recette du Chef

Issus du commerce équitable

Certifications environnementales

SV / SP : Sans viande / Sans Porc

\* Présence de porc

Les groupes alimentaires


Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, aja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.


**Jeudi**
**Vendredi**  
Repas végétarien

<b>Salade verte iceberg</b>	<b>Salade de riz bio à la provençale</b>
<b>Coquillettes aux dés de jambon*</b> SP : Coquillettes bio aux dés de volaille SV : Coquillettes au saumon	<b>Picoussel</b>
<b>Haricots verts bio persillés</b>	
<b>Yaourt fermier nature sucré</b>	<b>Edam</b>
<b>Moelleux citron</b>	<b>Fruit</b>



Les légumes verts sont très riches en vitamines, minéraux et fibres. Ils sont de véritables alliés au quotidien, en plus de joliment colorer nos assiettes.

Ils stimulent l'organisme et aident à prévenir certaines maladies.

A noter que, d'un point de vue nutritionnel, la formule "légumes verts" ne signifie pas de couleur verte mais légumes frais, à la différence des légumes secs comme les légumineuses (lentilles, fèves, pois chiches, etc ...).

Brocolis, poivrons, courgettes, carottes ... peu importe la couleur, les légumes verts sont à consommer sans modération !

