Menus	ARACHIDES	CELERI	CEREALES	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	SESAME	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUFS	POISSONS	SOJA	SULFITES
lundi 2 février 2026															
Œuf dur Bio mayonnaise											P	P			P
Pizza des cimes						P		P							
Salade verte	*PAS D'ALLERGENE*														
Plateau de fromage								P							
Crèpe sucrée						P		P				P			
Pain LR			P			P									
mardi 3 février 2026															
Salade de pdt au thon											P		P		
Emincé de volaille sauce suprême								P							
Beignets de chou fleur						P									
Plateau de fromage								P							
Fruit bio local FA	*PAS D'ALLERGENE*														
Pain LR			P			P									
mercredi 4 février 2026															
Chou blanc (vinigrette sésame FM)					P		P				P			P	P
Filet meunière / citron			P	P		P		P				P	P		
Macaronis bio + râpé			P					P				P		P	
Plateau de fromage								P							
Purée de pomme fraise	*PAS D'ALLERGENE*														
Pain LR			P			P									
jeudi 5 février 2026															
Carottes râpées bio local											P				
Vinaigrette au miel											P				
Saucisse de Toulouse	*PAS D'ALLERGENE*														
Pané de blé épinards emmental		P				P		P				P	P	P	
Harciots blanc bio à la tomate								P							
Plateau de fromage								P							
Mousse au chocolat								P						P	
Pain LR			P			P									
vendredi 6 février 2026															
Potage Dubarry								P							
Blanquette de veau		P						P							
Riz créole BIO			P												
Fromage blanc bio + sucre								P							
Fruit bio FA	*PAS D'ALLERGENE*														
Pain LR			P			P									