Menus	ARACHIDES	CELERI	CEREALES	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	SESAME	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUFS	POISSONS	SOJA	SULFITES
lundi 9 février 2026															
Velouté de carottes								P							P
Salade de cœur de palmier											P				
Omelette Bio								P				P			
Trio de légumes			P			P									
Plateau de fromage								P							
Fruit bio local	*PAS D'ALLERGENE*														
Pain LR			P			P									
mardi 10 février 2026															
Maquereaux à la moutarde											P		P		
Curry de bœuf bio			P		P	P					P				
Pommes de terre rissolées	*PAS D'ALLERGENE*														
Plateau de fromage								P							
Fruit bio	*PAS D'ALLERGENE*														
Pain LR			P			P									
mercredi 11 février 2026															
Rillette + cornichons											P				P
Crêpe au fromage		P		P		P		P		P	P	P	P		
Filet de colin sauce cajun		P		P		P		P		P	P	P	P		P
Carottes au jus			P			P									
Petits suisses + sucre								P							
Fruit	*PAS D'ALLERGENE*														
Pain LR			P			P									
jeudi 12 février 2026															
Salade de betteraves											P				
Œuf Florentin			P			P		P				P			
Epinard Pomme de terre		P						P							
Plateau de fromage								P							
Purée de pomme HVE	*PAS D'ALLERGENE*														
Pain LR			P			P									
vendredi 13 février 2026															
Chou blanc sésame			P			P	P				P			P	P
Poulet rôti	*PAS D'ALLERGENE*														
Palet de carottes et herbes de provence bio			P												
Purée de potimaron bio								P							
Plateau de fromage								P							
Crème caramel								P						P	
Pain LR			P			P									