

SEMAINE DU 16 AU 20 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de légumes	Œufs durs sauce cocktail 3	MILANO CORTINA 2026	Carottes bio à l'orange vinaigrette	Potage bio
Brouillade d'œufs bio 3	Pommes röstis de légumes 1 5 3	Frittata mascarpone & cheddar 7 3	Sauté de porc à la sauge (FR)	Poisson MSC 4
Purée de brocolis au cumin	Petits légumes cuisinés	Petits légumes cuisinés	Petits légumes cuisinés	Riz basmati
Fromage 7	Yaourt local 7	Blanc-manger vanille 7	Produit laitier/ fruit bio 7	Fondue d'épinards
Fruit bio				Compote fruits rouges

SEMAINE DU 23 AU 27 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de tomate	Lentille bio vinaigrette 1	MENU MONTAGNARD	Céleri bio rémoulade 9	Betterave bio aux fines herbes
Palette à la diable (FR)	Dos de colin MSC 4	Potage butternut bio	Bœuf haché tomate (FR)	Emincé de poulet (FR)
Pâtes bio 1	Carotte vichy	Crozet jambon blanc (FR) 1	Riz et petits légumes cuisinés	Pomme de terre bio
Légumes cuisinés	Fromage 7	Légumes cuisinés	Fromage 7	Petits légumes cuisinés
Yaourt 7	Compote maison / palet breton 1 5 3	Flan pâtissier 7 1 3	Fruit bio	Fromage 7
				Fruit bio

Allergènes

1 Gluten	2 Crustacés	3 Œufs	4 Poissons	5 Arachides	6 Soja	7 Lait
8 Fruits à coques	9 Céleri	10 Moutarde	11 Sésame	12 Sulfites	13 Lupins	14 Mollusques



Sur cette période, 63.63 % des plats sont préparés avec des produits locaux.



Sur cette période, 31.81 % des plats sont préparés avec des produits issus de l'agriculture biologique.

