

## MENU – Semaine 09/02/26 au 13/02/26

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>MATIN</b>		Chocolat Beurre- Café -thé –Lait- confiture, miel, crème de marron–fromage blanc- compote-céréale pain Fruits -	Chocolat Beurre- Café -thé –Lait- confiture, miel, crème de marron–fromage blanc- compote-céréale pain Fruits -	Chocolat Beurre- Café -thé –Lait- confiture, miel, crème de marron–fromage blanc- compote-céréale pain Fruits -	Chocolat Beurre- Café -thé –Lait-confiture, miel, crème de marron–fromage blanc-compote-céréale pain Fruits - croissant
<b>MIDI</b>	<p>Buffet Salade verte Macédoine de légumes Œuf mayonnaise Velouté de châtaigne Houmous</p> <hr/> <p>Quenelle sauce soubise Riz7 carottes Fromage Fruit</p>	<p>Buffet Salade verte Rillettes de maquereau Velouté de châtaigne Bouchée d'escargot Salade de pomme de terre</p> <hr/> <p>Rôti de bœuf Pavé de saumon Sauce béarnaise Épinards/navet Fromage Fruit</p>	<p>Buffet Salade verte Carottes râpées</p> <hr/> <p>Côte de porc/omelette Purée Fromage Fruit</p>	<p>Buffet Salade verte Velouté de lentilles Rillettes de sardine Taboulé</p> <hr/> <p>Tortillas mexicaine Bœuf ou seitan Écrasé de courge/patate douce Fromage Fruit</p>	<p>Buffet Salade verte Friand Velouté de lentilles Socca</p> <hr/> <p>Poisson pané au cheddar Paupiette de veau Frites/légumes Yaourt à boire Fruit</p>
<b>SOIR</b>	<p>Salade verte Velouté de châtaigne Hors d'œuvre Cuisse de poulet Petits pois Fromage Beignet Fruit</p>	<p>Salade verte Velouté de châtaigne Crudités Cervelas ou merguez végétal Poêlée de blé Fromage Fruit</p>	<p>Salade verte Bouillon vermicelle Salade de pomme de terre Tarte au saumon Brocolis Flan caramel Fruit</p>	<p>Salade verte Velouté de lentilles Carottes râpées Pâtes carbonara vege Compote Fruit</p>	<p>Tout ce qui est souligné est fait maison Tout ce qui est vert est bio Tout ce qui est bleu est bio et local Fond jaune menu végétarien Marron : produits labellisés Rouge : produits locaux</p>