





MOIS DE FEVRIER 2026



BON APPÉTIT !

LUNDI 02 Endive aux pomme * Poulet Rôti (fr) Haricot blanc tomate Yaourt Nature *	MARDI 03 Carotte Râpées * Civet de bœuf (fr) champignons Riz Camargue Cantal * Banane *	JEUDI 05 Salade de Blé Tarte fine aux poireau Haricot vert Cookies	 VENDREDI 06 Duo de chou râpé * Hachis parmentier Emmental * Pomme *
LUNDI 09 Salade verte * Blanquette de dinde (fr) Boulgour Cantal * Kiwi *	MARDI 10 Terrine de campagne Filet de poisson provençal Chou fleur Fromage blanc *	JEUDI 12 céleri rémoulade Pâtes à la tomate Légumes grillé Crème dessert caramel *	 VENDREDI 13 Radis Beurre * Escalope porc (fr) Mexicaine Butternut Emmental * Orange *
LUNDI 16 Betterave Poisson fruit de mer Blé Bûche de chèvre * Poire *	MARDI 17 Chou rouge * Rôti de veau (fr) Purée Yaourt Nature *	JEUDI 19 Salade coleslaw Couscous aux légumes Cantal * Pomme *	 VENDREDI 20 Salade composée Nugget volaille (fr) Brocolis Glace
LUNDI 	MARDI	JEUDI	 VENDREDI
LUNDI	MARDI	JEUDI	 VENDREDI

codage : **BIO**  : FAIT MAISON **LOCAL BIO** (48) : de Lozère * subventionné dans le cadre du programme de l'Union européenne à destination des écoles

Provenance de la viande bovine : origine Française, ferme bio de Lozère ,AFG , Sysco france « Primeurs: Biocoop, les jardins de provence , El Rousset simon » .
Les menus sont susceptibles d'être modifiés