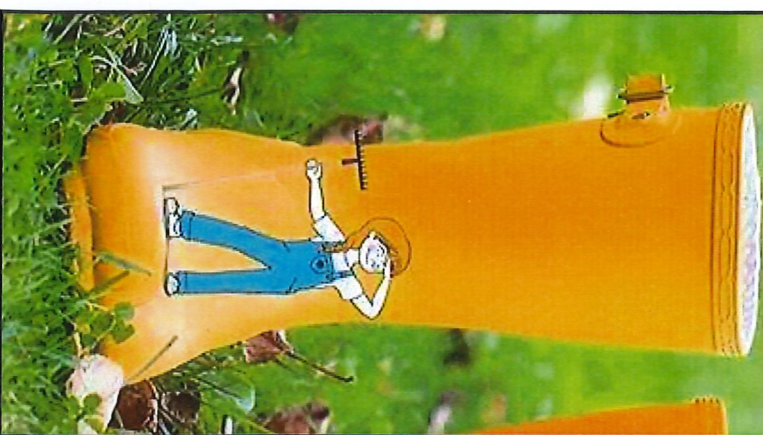


Du 16/02/2026 au 20/02/2026

Menus

			
Lundi	Taboulé d'hiver (semoule Bio)  Oeuf dur Florentine Saint Paulin Pomme Bio (régional)  	Mardi	Potage de potiron  Filet de lieu noir MSC  - Sauce Milanaise Blé Bio pilaf  Mimolette Bio  Orange Bio 
Mercredi	Pépinettes - Vinaigrette au pesto Paupiette au veau FR  - Sauce dijonnaise /Omelette (WEA) au fromage façon cake   Haricots verts Bio à l'ail  Le rond HVE de la ferme des Aiguères (régional)   Banane Bio 	Jeudi	Salade asiatique - Vinaigrette aigre douce Emincé de filet de poulet  - Sauce shoyu /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce shoyu Riz Bio cantonnais  Yaourt nature Bio de la Laiterie de la Roche (régional)   - et sucre Gâteau façon kasutera 
Vendredi	Sandwich façon rillettes de thon au fromage Chips Fromage Berlingo's pomme		