

# MENU DU 2 AU 13 FÉVRIER 2026



## Lundi 02/02

Jambon blanc \*  
Tarte au fromage  
&  
Côtes de blettes béchamel  
Yaourt sucré BIO  
Crêpe fourrée au chocolat







## Mardi 03/02

Sauté de porc à l'ancienne\*  
Pavé végétal  
(aux protéines de pois)  
Haricots verts  
&  
Pommes vapeur  
Petit moulé nature  
Coupelle pomme






## Mercredi 04/02

Friand au fromage  
Nuggets de poisson / Ketchup  
Trio de légumes  
(pdt, carotte, courgette)  
Petit fruité BIO



## Jeudi 05/02

Raclette normande  
(plat complet au fromage BIO  
de la ferme)  
Raclette végétale normande  
Petit moulé ail et fines herbes  
Fruit



## Vendredi 06/02

Flan de légumes  
&  
Blé  
Gouda à la coupe  
Crème dessert  
au chocolat BIO







## Lundi 09/02

Coquillettes à la volaille  
et sauce tomate  
Poisson pané & coquillettes  
Emmental à la coupe  
Gélifié chocolat



## Mardi 10/02

Parmentier d'EDO  
(plat complet)  
Meule en bray BIO  
Fruit




## Mercredi 11/02

Onion rings  
Cheeseburger  
Fishburger  
Pommes de terre  
quartier avec peau  
Donut



## Jeudi 12/02

Potage à la tomate  
Couscous aux boulettes d'agneau  
(plat complet)  
Boulettes végétales à l'oriental  
Mélange de légumes oriental  
et semoule  
Cocktail de fruits à  
la fleur d'oranger



## Vendredi 13/02

Beignets de calamars et  
mayonnaise  
&  
Pommes vapeur  
Crème de gruyère  
Compote de pomme BIO

