

Menus de la semaine 7



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
9 février 2026	10 février 2026	11 février 2026	12 février 2026	13 février 2026	14 février 2026	15 février 2026
Ste Apolline	St Arnaud	ND de Lourdes	St Félix	Ste Béatrice	St Valentin	St Claude
<i>Déjeuner</i>						
Haricots verts vinaigrette	Salade de riz et maïs	Rosette-Beurre	Salade de carottes rapées	Salade d'endives au jambon	Sardines et beurre	Galantine -beurre
Jambon braisé sauce au cidre	Pizza végétarienne	Fricadelle	Cassoulet	Filet de Hoki sauce à l'agrumes	Tripes	Blanquette de volaille
Frites	Salade Verte	Epinards à La Crème	Salade Verte	Pomme de terre vapeur	Navets	Riz
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Yaourt à l'Abricot bio valanjou	Clémentines	Petits suisses aux fruits	Moelleux aux poires maison	Flamby vanille	Compote de pomme	Tiramisu
<i>Diner</i>						
Potage de saison	Potage de saison	Potage de saison	Potage de saison	Potage de saison	Potage de saison	Potage de saison
Tarte au fromage salade verte	Pâtes Carbonara	Œuf au plat - Purée de céleri	Poireaux au jambon sauce béchamel	Gratin de choux fleur aux lardons	Parmentier de carottes aux dés de volaille	Croque Monsieur
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Abricot au sirop	Crème Au Chocolat yabon	Banane	Salade de fruits	Poire	Liégeois caramel	Orange



AOC	LR	STG	IGP	AOP	HVE		MSC	PF	ICE	BBC	BIO		RUP	CE2	CC
Appellation d'Origine Contrôlée	Label Rouge	Spécialité Traditionnelle Garantie	Indication Géographique Protégée	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environne- mentale	Origine France	Pêche Durable MSC	Produit Fermier	Issu du commerce Équitable	Bleu Blanc Cœur	Agriculture Biologique	Fait Maison	Régions Ultra- Périphériques	Certification Environnementale Niveau 2	Produit Issu d'un Circuit Court