

	02/02 au 06/02/2026	23/02 au 27/02/2026			
Lundi	Céleri rémoulade Palettes de porc sauce moutarde Pâtes Crêpes	Nems et salade verte (bio) Bœuf aux oignons Riz cantonnais <u>Litchies</u>			
Mardi	Assiette de charcuterie Steak haché Carottes vichy Salade de fruits	Pâté cornichons Saucisse fumé Chou de Bruxelles - crème moutarde Yaourt aux fruits (bio)			
Jeudi	Soupe vermicelle Poisson Gratin de courgettes <u>Crème</u> dessert chocolat (bio)	Salade composée (bio) <u>Croziflette</u>  Compote de pommes (bio)			
Vendredi	Œufs mimosa salade (bio) Paniers feuilletés  Donut	Soupe de légumes (bio) Dahl de lentilles corail  <u>Gateau</u> d'anniversaire			

*Les plats sont élaborés avec des produits issus de l'agriculture raisonnée ou biologique ainsi que des viandes et volailles Françaises et préparés sur place par notre cuisinière*