

**Du 09/02/2026 au 13/02/2026**

## Menu

| Menu     |   |
|----------|---|
| Lundi    | <p>Carottes râpées (régionales) 🇫🇷 - Vinaigrette au cumin</p> <p>Gratin de pommes de terre au maroilles AOP façon tartiflette</p> <p>Speculoos</p> <p>Crème dessert au caramel</p>  |
| Mardi    | <p>Salade de blé et mimolette</p> <p>Cordon bleu de dinde 🇫🇷</p> <p>/Pané fromager</p> <p>Petits pois CE2 au jus</p> <p><b>Chanteneige Bio</b> 🇫🇷</p> <p>Pomme locale</p>   |
| Mercredi | <p><del>Salade verte - Vinaigrette balsamique</del></p> <p><del>Allumettes de porc façon carbonara</del></p> <p><del>/Poisson MSC façon carbonara</del> 🇫🇷</p> <p><b>Coquillettes Bio</b> 🇫🇷</p> <p><b>Emmental Bio</b> râpé 🇫🇷</p> <p>Clémentine</p> |
| Jeudi    | <p>Potage légumes (concentré)</p> <p>Jambon blanc issu de porc Label Rouge 🇫🇷</p> <p>/Beignet de calamars à la romaine</p> <p>Frites - , ketchup</p> <p>Yaourt surcré(régional)</p> <p>Tarte du chef à la patate douce et caramel 🇫🇷</p>              |
| Vendredi | <p>Pâté de campagne issu de porc Label Rouge 🇫🇷 - , cornichons</p> <p>/Surimi - , mayonnaise</p> <p>Filet de colin d'Alaska MSC 🇫🇷 - Sauce au curry</p> <p>Riz de camargue IGP 🇫🇷</p> <p><b>Camembert Bio</b> 🇫🇷</p> <p><b>Kiwi Bio</b> 🇫🇷</p>        |