





































MENU CANTINE




MENUS du 02 au 13 février 2026

LUNDI 02/02	MARDI 03/02	JEUDI 05/02	VENDREDI 06/02
<p>Céleri remoulade  </p> <p>Rôti de porc (Molinier) </p> <p>Haricots beurre sautés </p> <p>Glace </p>	<p>Soupe de légumes  </p> <p>Steack Hâché (Sovia) </p> <p>Galettes de pommes de terre </p> <p>Fruits de saison  </p>	<p>Jambon beurre (Sovia) </p> <p>Blanquette de veau (Sovia) </p> <p>Purée de carottes  </p> <p>Yaourt à boire </p>	<p>Quiche lorraine  </p> <p>Omelette </p> <p>Ratatouille </p> <p>Pâtisserie </p>
LUNDI 09/02	MARDI 10/02	JEUDI 12/02	VENDREDI 13/02
<p>Saucisse sèche (Molinier) </p> <p>Poisson Meunière </p> <p>Riz</p> <p>Crème dessert vanille/choco</p>	<p>Tarte au fromage </p> <p>Bœuf bourguignon (Sovia) </p> <p>Purée de carottes  </p> <p>Pâtisserie </p>	<p>Soupe de légumes </p> <p>Paupiette de veau </p> <p>Pâtes</p> <p>Fruits de saison  </p>	<p>Salade d'endives </p> <p>Filet de poulet (Aveyron Foie Gras) </p> <p>Petits pois </p> <p>Glace </p>

 Viande d'origine France


 Fait maison

Certifié bio

 Label rouge

 Nouvelle-Zélande

 Union Européenne

 Océan pacifique

 Océan Atlantique