En fonction des disponibilité des produits et des livraisons

Enfants Menus du mois de fevrier 2026

LUNDI	**2** Terrine de campagne Sauté de lapin moutarde poêlée de legumes BIO kiri fruit BIO	**9** Pamplemousse Rôti d'agneau Pommes sarladaise Conté AOP Tarte citron	*** 16** Nem salade Gratin dauphinois Palet au fromahe gouda BIO fruit BIO	***23** Pizza Tender de poulet Mélange de légumes yaourt Fruit BIO	
MARDI	**3** Carottes râpées BIO Rôti de porc Petits pois Emmental BIO Crêpe confiture	**10** Oeuf dur Nuggets végétal Printanière de légumes Chanteneige Compote BIO	**17** Tomate BIO Poisson meunière Riz BIO à la tomate Camembert BIO Beignet	***24** Salade /Emmental BIO Sauté de boeuf/ carottes Pâtes BIO Faisselle Fruit	
MERCREDI	**4** Haricots BIO en salade Pâtes BIO bolognaise Gouda BIO Fruit BIO	**11** Salade de PDT et Thon kebab de volaille Cougettes BIO St nectaire Fruit BIO	**18** Tomate BIO Anchois Grenadin de veau Purée Petit suisse Compote pêche BIO	**25** Choux- fleur vinaigrette Pomme roosties mélange de légumes Emmenthal Fruit	
JEUDI	**5** * lentilles Boulette THai Gratin de légumes BIO fromage Fruit BIO	**12** Betteraves BIO Raviolis boeuf/ Tomate Salade verte Mimolette BIO Fruit BIO	**19** œuf mayo Brochette de dinde Haricot vert BIO Saint-nectaire fruit BIO	***26** Macedoine mayonnaise Poisson Semoule Bio et légumes Fromage blanc fruits rouges	
VENDREDI	**6** Friand au fromage Filet de poisson Julienne de légumes Roitelet BIO Fruit BIO	**13** Potage tomate Couscous semoule BIO Poulet /merguez fromage blanc Glace	**20** Radis beurre Sauté de porc Légumes BIO Fromage Fruit BIO	**27** Saucisson sec Paupiette de veau Carottes et PDT Saint-nectaire Eclair au chocolat	

Informations allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites.

En fonction des arrivages, sous réserve de modifications