



Menus du 09 au 13 février 2026

S07	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas végétarien
<i>Entrée</i>	-	Salade pastourelle vinaigrette	Taboulé	Salade verte iceberg	-
<i>Plat Principal</i>	Knacks de volaille	Poisson pané	Sauté de veau sauce charcutière	Coquillettes aux dés de jambon* <small>SP : Coquillettes bio aux dés de volaille</small>	Picoussel
<i>Légume/Féculent</i>	Purée de pommes de terre	Carottes bio persillées	Petits pois		Haricots verts bio persillés
<i>Produit laitier</i>	Cantal	-	-	Yaourt fermier nature sucré	Edam
<i>Dessert</i>	Liégeois chocolat	Fruit	Purée de fruits du chef	-	Fruit



Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Région Ultrapériphérique
- Produit local / circuit court
- Issus du commerce équitable
- Indication d'origine protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Certifications environnementales
- Viande Française
- Recette du Chef
- SP : Sans Porc

* Présence de porc



Choix de la semaine :

- Entrée : Potage de légumes
- Légumes : Purée de céleri



Le savais-tu ?



Les **légumes verts** sont très riches en vitamines, minéraux et fibres. Ils sont de véritables alliés au quotidien, en plus de joliment colorer nos assiettes. Ils stimulent l'organisme et aident à prévenir certaines maladies. A noter que, d'un point de vue nutritionnel, la formule "légumes verts" ne signifie pas de couleur verte mais légumes frais, à la différence des légumes secs comme les légumineuses (lentilles, fèves, pois chiches, etc ...). Brocolis, poivrons, courgettes, carottes ... peu importe la couleur, les légumes verts sont à consommer sans modération !



Les groupes alimentaires



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.