



Menu

Du 02 au 06 février 2026



LUNDI 02 FEVRIER

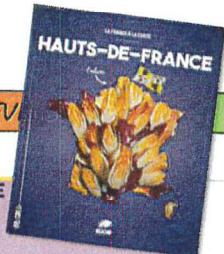
MARDI 03 FEVRIER

MERCRIDI 04 FEVRIER

JEUDI 05 FEVRIER

VENDREDI 06 FEVRIER

LE JOUR DU

Salade de mâche et maïs	Macédoine mayonnaise			
Escalope de porc au jus	Sauté de poulet BIO sauce hongroise (oignon ail champignons tomates concassées)			
Omelette aux fromages	Medaillon de merlu sauce hongroise (oignon ail champignons tomates concassées)			
Epinards béchamel BIO	Riz IGP			
Petit moulé	Cantal			
Crêpe moelleuse sucrée	Fruit 1 ECORESPONSABLE			

Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périmétriques

Lait
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

Viande d'origine Française
 Production locale
 Plat ou produit "ESSENTIEL"