




Le menu de la semaine du 2 au 8 février 2026




Lundi 2 février

Porc au caramel  
Haricots verts persillés
Tomme blanche 
Éclair au chocolat




Mardi 3 février

Salade verte 
Gratin dauphinois & emmental rapé
Yaourt nature bio  
Ananas au sirop


Mercredi 4 février

Paleron de boeuf 
Chou romanesco
Fromage blanc nature
Fruit de saison

Jeudi 5 février

Salade de lentilles & carottes râpées  
Saumon sauce citron 
Côtes de blettes persillées
Emmental

Vendredi 6 février

Poêlée de pois chiches à l'italienne 
Riz créole
Fromage blanc aux fruits
Fruit de saison

journée des légumineuses

-  Menu végétarien
-  Produit issu de l'agriculture Auvergnate
-  Viandes et œufs de France
-  Produit AOP
-  Produit de l'agriculture BIO

Bon appétit

