

MENU

| DATE | DEJEUNER | DINER |
|-----------------------------|---|---|
| LUNDI 02/02/26 | Potage cultivateur Œuf dur ravigote Sauté de poulet aux raisins * Pommes fruits Saint Nectaire Crêpes | Potage cultivateur Filet de poisson sauce blanche Poêlée campagnarde (carottes, h verts, ch fleur, PDT, oignons) Camembert Kiwi |
| MARDI 03/02/26 | Potage de légumes (CE2) Duo de crudités (Carottes et choux) Sauté de lapin au cidre Poêlée méridionale (H.Verts, brocolis, champignons, poivrons, oignons) Plateau de fromages Moelleux aux abricots maison | Soupe à l'oignon (Croutons) Jambon blanc Coquillettes au beurre Fromy Compote de pêches |
| MERCREDI 04/02/26 | Potage de C.Fleurs et légumes (CE2) Rillettes/Cornichons Bœuf au Jus (AOP Maine Anjou) Jeunes carottes persillées Emmental Banane | Potage de C.Fleurs et légumes (CE2) Gratin de poisson et fruits de mer (crevettes, poisson, champi, poireaux) Salade verte Semoule au lait bio |
| JEUDI 05/02/26 | Potage cultivateur Blanc de poireaux à l'échalote Rôti de porc au four * Frites Mini-babybel Compote Pomme fraise | Potage cultivateur Gratin de Brocolis,choux fleur <i>lentilles,boulghour à la béchamel</i> Mousse au chocolat * |
| VENDREDI 06/02/26 | Potage de légumes (CE2) Salade franc- Comtoise Filet de poisson blanc Tomate/Mozarella Ratatouille Edam Poire cuite | Potage de légumes (CE2) Lard 1/2 sel Purée de pommes de terre Petits suisses aux fruits |
| SAMEDI 07/02/26 | Potage de C.Fleurs et légumes (CE2) Asperges sauce fromage blanc/Ciboulette Sauté de dinde au pruneaux * Petits pois (CE2) Camembert Mosaïque de fruits | Potage de C.Fleurs et légumes (CE2) Clafoutis Poisson/Légumes Salade Riz au lait ** |
| DIMANCHE 08/02/26 | Potage cultivateur Délice de la mer sauce cocktail Rôti de Veau * Potatoes et légumes poêlés (PDT, carottes, H.Verts, brocolis,champ) Comté Carré abricot | Potage cultivateur Jambonneau * Haricots verts persillés (CE2) Yaourt aromatisé |

Sous réserve de modification du menu