



# MENU

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

Sous réserve de modification du menu



Vous souhaitez  
un bon appétit

Les produits utilisés à la confection des repas sont susceptibles de contenir des substances ou produits pouvant provoquer des allergies ou intolérances (cf. Liste des allergènes annexe II du Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011). En cas d'allergie ou d'intolérance, vous êtes invités à le signaler auprès du personnel.

\* Origine des viandes bovines : cf fiche "origine des viandes bovines" au panneau d'affichage