








MENU

DATE	DEJEUNER	DINER
LUNDI 09/02/26	Potage cultivateur Mousse de foie Poule au pot * Poêlée forestière (h verts, brocolis, champignons, poivrons, oignons) Emmental Banane	Potage cultivateur boulettes de bœuf sce tomate * Coquillettes Yaourt aux fruits
MARDI 10/02/26	Potage de C.Fleurs et légumes (CE2) betterave à la crème Tartiflette  Salade verte	soupe à l'oignon(Crêtons) Filet de poisson froid Macédoine de légumes mayonnaise Crème pâtissière au lait bio
MERCREDI 11/02/26	Potage de légumes (CE2) carottes cuites vinaigrette Pot au feu (AOP Maine Anjou) légumes pot au feu et p de t Plateau de fromages far breton maison 	potage de légumes (CE2) Jambon braisé sauce Porto * Pomme de terre rissolées vache qui rit bio  Compote de pêches
JEUDI 12/02/26	Potage cultivateur céleri rémoulade Cuisse de canette Bourguignonne * Flageolets Edam Clémentines	Potage cultivateur Flan au chorizo, volaille * et poivrons Salade verte Entremets vanille au lait bio 
 VENDREDI 13/02/26	Potage de légumes (CE2) Salade de Chou Rouges/ Pomme/Noix Pavé de saumon beurre blanc aux herbes Coquillettes Saint paulin Pomme cuite (produit local HVE) 	potage de légumes (CE2) Assiette Anglaise (saucisson-andouille-pâté de campagne) Haricots beurre Flan vanille caramel
SAMEDI 14/02/26	Potage de C.Fleurs et légumes (CE2) Maquereaux au vin blanc Sauté de poulet aux poivrons * Jeunes carottes persillées Cantal  Crème dessert praliné	Potage de C.Fleurs et légumes (CE2) Tarte aux 3 fromages  Salade Cotentin nature Compote pomme banane
DIMANCHE 15/02/26	Potage cultivateur Pêche farcie au thon Rôti de porc charcutier * Poêlée sarladaise Salade verte Camembert Paris brest	Potage cultivateur Coquille aux fruits de mer Cœur de laitue Yaourt aromatisé

Sous réserve de modification du menu