






## Menu du 23 Février au 6 Mars 2026

<p><b>Lundi 23</b></p> <p><u>Potage</u></p> <p><u>Rôti de dinde</u></p> <p>Petits pois</p> <p><u>Yaourt / Fruit</u></p>	<p><b>MARDI 24</b></p> <p><u>Lentilles en</u> <u>salade</u> </p> <p><u>Omelette</u> <u>Salade verte</u></p> <p><u>Fromage</u></p>	<p><b>Jeudi 26</b></p> <p>Brocolis à la vinaigrette</p> <p><u>Manchons de canard</u></p> <p><u>Haricots blancs</u></p> <p><u>Fromage blanc à la confiture</u></p>	<p><b>Vendredi 27</b></p> <p><u>Toasts de houmous et chèvre</u> <u>chaud</u></p> <p><u>Côte de porc</u></p> <p>Epinards à la <u>Béchamel</u></p> <p><u>Fruit</u></p>
<p><b>Lundi 2</b> </p> <p><u>Céleri</u> rémoulade</p> <p><u>Canards</u> aux olives</p> <p><u>Pâtes</u> gratinées</p> <p><u>Crème</u> à la vanille</p>	<p><b>MARDI 3</b> </p> <p>Alphabet <u>en potage</u></p> <p>Gratin <u>de</u> <u>haricots</u> <u>blancs</u> </p> <p><u>Salade</u></p> <p><u>Fromage blanc</u> / Fruit</p>	<p><b>Jeudi 5</b></p> <p>Velouté de choux-fleurs</p> <p>Poisson</p> <p><u>Haricots verts persillés</u></p> <p>Fruit</p>	<p><b>Vendredi 6</b></p> <p>Salade de betteraves / Féta</p> <p><u>Poulet</u></p> <p><u>Pommes de terre</u> aux herbes</p> <p>Gâteau au chocolat</p>

Les plats sont réalisés en collaboration avec une diététicienne nutritionniste diplômée avec des produits de saison, Locaux et Bio en respectant l'équilibre alimentaire de l'enfant.

**UN REPAS VÉGÉTARIEN** est servi une fois par semaine (Loi EGALIM du 1<sup>er</sup> Novembre 2019).

 Du pain Bio (cuit au feu de bois, farine Locale et Bio) sera servi le lundi et le mardi.  
Les menus sont donnés à titre indicatif et peuvent varier en fonction de l'approvisionnement.

