Menus du 16 Février au 20 Février 2026

Le menu peut être modifié suivant la livraison

	LUNDI 16/02	MARDI 17/02	MERCREDI 18/02	JEUDI 19/02	VENDREDI 20/02
Entrées au choix	Potage de légumes mixés Crudité de saison au choix	Croque-Monsieur maison Gnocchis à la Romaine maison	Wrap crudités de saison	Betteraves, carottes râpées et mimolette Poireaux mimolette	Salade Niçoise Crudité de saison au choix
Plat principal	Sauté de porc noir de Bigorre maison Riz pilaf	Filet de merlu du Cap meunière préfrit Légumes Basquaise	Steak haché sauce au poivre Fenouil persillé	Emincé de Veau aux poivrons Frites	Omelette à la tomate maison Haricots verts persillés et pommes de terre
Produits laitiers	Tomme noire Président	Kiri			Fromage blanc au coulis de framboise Yaourt aux fruits
Desserts au choix	Fruit cru de saison	Ile flottante (blanc en neige + crème anglaise) Mousse chocolat au lait	Mini yop fraise	Clémentines Banane	

: Produits BIO : Recettes Maison : Produits Locaux : Label rouge : Appellation d'origine contrôlée : Appellation d'origine protégée :Pêche durable
: Indication géographique protégée : Spécialité traditionnelle garantie : Haute valeur environnementale : Région ultrapériphérique :Commerce équitable

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

Le Principal,

Monsieur Michel Quaranta

La Secrétaire Général,

Madame Sophie LEGLISE