



*Menu végétarien

Lundi 16 Février 2026

Salade Marseillaise bio*
Saumon rose à la Dijonnaise*
Courgettes bio au gratin*
Kiwi jaune bio*
Pain bio paysan*

Mardi 17 Février 2026

Carottes bio râpées à la Marocaine*
Omelette bio aux champignons bio maison*
Pommes dauphines*
Laitue*
Fromage blanc fermier bio coulis mangue*
Pain bio aux céréales*

Mercredi 18 Février 2026

Radis beurre*
Blanquette de dinde à l'Ancienne *
Quinoa bio*
Fromage le Ptit Brie Le Lillois Bio*
Flan vanille caramel bio*
Pain bio paysan*

Jeudi 19 Février 2026

Tomate bio au surimi*
Filet mignon de porc BBC au Boursin*
Haricots verts bio et pdt noisettes*
Yaourt aromatisé bio*
Pain bio paysan*

Vendredi 20 Février 2026

Salade mâche*
Lasagnes fraîches au potimarron bio et carré du vinage*
Crème dessert bio chocolat*
Pain bio aux céréales*

Lundi 23 Février 2026

Toast aux poires bio et au St Paulin bio*
Spaghettis bio sauce bolognaise*
Emmenthal râpé bio*
Ananas frais*
Pain bio paysan*

Mardi 24 Février 2026

Chou-fleur vinaigrette à ciboulette*
Moussaka aux lentilles corails*
Nougat de Provence*
Pain bio aux céréales*

Mercredi 25 Février 2026

Terrine de saumon maison sauce cocktail*
Boulettes d'agneau sauce tomate*
Riz bio pilaf*
Yaourt vanille bio*
Pain bio paysan*

Jeudi 26 Février 2026

Salade de pâtes bio au crabe*
Escalope de dinde sauce poivre*
Petits pois bio à la Française*
Fromage mimolette fermière bio locale*
Clémentine bio*
Pain bio paysan*

Vendredi 27 Février 2026

Tomate bio vinaigrette*
Parmentier de pois cassés bio et égrené végétal bio*
Chèvre bûche mélangé*
Flan gélifié chocolat bio*
Pain bio aux céréales*