



S 1 du 02 au 06 février 2026



MIDI

SOIR

LUNDI
02/02

Salade verte composée
Feuilleté au fromage
Escalope de dinde viennoise
Poêlée campagnarde
Camembert
Compote



Menu végétal

Duo de choux aux noix et emmental
Gratin de Crozets
Salade verte
Yaourt nature bio
éclair



MARDI
03/02



Demi pamplemousse
Carottes râpées à l'orange
Crêpinette de porc sauce poivre
Poisson aux amandes
Blé bio
Tartare fines herbes
Crêpes chocolat ou confiture



Salade de pâte bio à l'Américaine
Pané de poulet tomate mozzarella
Poêlée de légumes tex mex
Chaurice
fruits

MERCREDI
04/02



Flammenkûche
Saumonette sauce oseille
Gratin de choux fleurs
Morbier
Baba à la crème pâtissière



Céleri rémoulade
Endives au jambon
Pommes dauphines
Rondelé ail et fines herbes
Iles flottantes



JEUDI
05/02



Avocat crevettes et ananas
Demi pamplemousse
Hachis Parmentier maison
Hachis végétal
Salade verte
Glace
Fruits



Mousse de foie
Dos de lieu bordelaise
Brunoise de légumes
Petit suisse local
Poire belle Hélène



VENDREDI
06/02

Macédoine de légumes
Nuggets de poulet
Pâtes tricolores bio
Chanteneige
Fruits



Bonne vacances

Produit :

Menu conseillé



Mme la Secrétaire Générale

Cheffe de cuisine

Mr le Proviseur