

LUNDI 16/02

Sardine à l'huile

Sauce bolognaise vbf  



Pâtes torsades hve 

Fromage portion bio 


Fruits de saison hve  

MARDI 17/02



Feuilleté au fromage

Sauté de poulet à la provençale  


Haricots verts bio en persillade   

Yaourt nature bio 

MERCREDI 18/02

Salade feuilles de chêne blonde hve  

Rougail saucisses 

Rougail poulets 


Riz pilaf igp de Camargue  

Fromage portion bio 


Fruits de saison

JEUDI 19/02

Oeuf dur mayonnaise

Cordon blé fromage 

Gratin d'épinards bio  

Yaourt bio 

VENDREDI 20/02

Salade de brocolis bio 

Filet de saumon à l'aneth  

Blé bio aux petits légumes  

Crème dessert bio 

 Menu conseillé

 Végétarien

 Fait Maison

 Local

 Bio

 Aide UE à destination des écoles

*Assaisonnement à part

Le
Le Maire

Plats	
16/02/2026	
Sardine à l'huile	Poissons, Lait
Sauce bolognaise vbf	Céréales avec gluten, Lait
Pâtes torsades hve	Céréales avec gluten
Fromage portion bio	Lait
17/02/2026	
Feuilleté au fromage	Céréales avec gluten, Lait
Yaourt nature bio	Lait
18/02/2026	
Fromage portion bio	Lait
19/02/2026	
Oeuf dur mayonnaise	Oeufs, Moutarde
Cordon blé fromage	Céréales avec gluten, Oeufs, Lait
Gratin d'épinards bio	Céréales avec gluten, Lait
Yaourt bio	Lait
20/02/2026	
Salade de brocolis bio	Moutarde, Anhydrides sulfureux
Filet de saumon à l'aneth	Céréales avec gluten, Poissons, Lait, Anhydrides sulfureux
Blé bio aux petits légumes	Céréales avec gluten, Céleri