













Menu du 23 au 27 Février 2026



	Lundi 	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	Lentilles en salade 10,12 Riz bio à l'espagnole  1,7 Clémentines	Celeri rave vinaigrette 9,10,12 Sauté de porc 1 Polenta bio  7 Bananes	Penne bio en salade  1,10,12 Œufs durs à la tripe (béchamel aux oignons confits) 1,3,7 Courgettes poêlées Poires	Macédoine de légumes 10,12 Veau marengo 1 Semoule de couscous bio  1,7 Kiwis	Ebly bio niçois  1,10,12 Colin en papillote 4 Gratin de navets au bleu AOP  1,7 Oranges
Gouter	Galettes bretonnes 1,3 Petits suisses Bananes	Biscottes 1 Fromage blanc bio  Compote 	Yaourts nature 7 Gâteau maison 1,3	 Semoule au lait Bio 1,7  Compote	Flûtes 1 Chocolat Yaourts nature bio
Bébé	Purée d'épinards Semoule 1	Porc poché  Polenta bio Purée de carottes	Œufs durs mixés Purée de pommes de terre Purée de courgettes	Veau poché Floraline 1 Purée de potiron	Colin poché 4 Semoule 1 Purée de haricots verts

Liste des allergènes



Provenance des viandes :

Bœuf /veau : Hautes-Alpes ou France

Porc : Hautes-Alpes

Agneau : Hautes-Alpes ou France

Volaille : France

