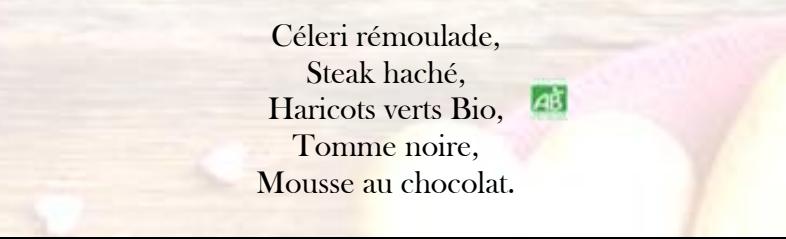
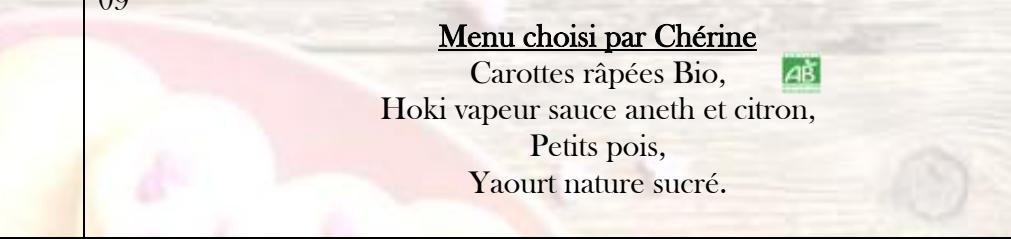
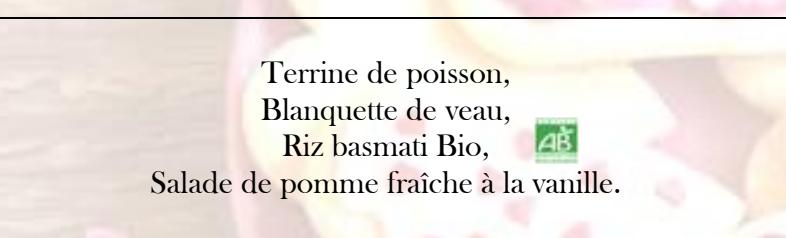
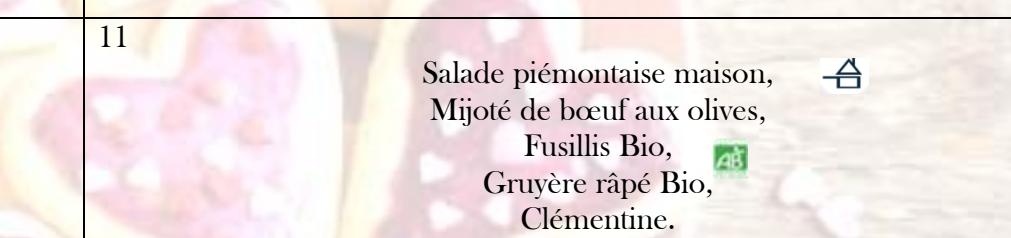
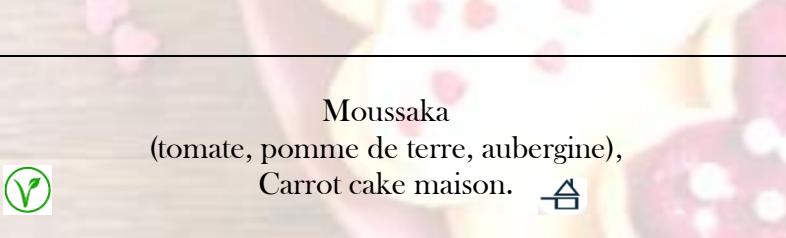
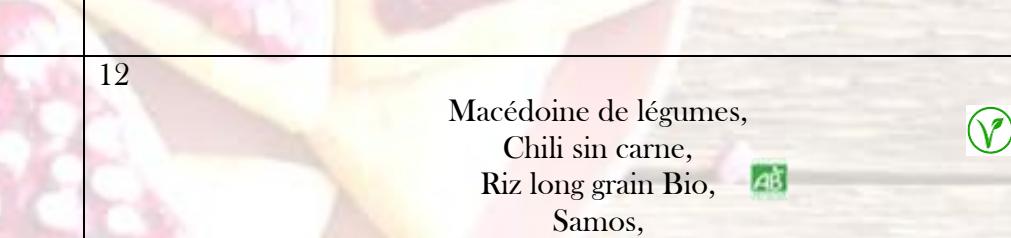
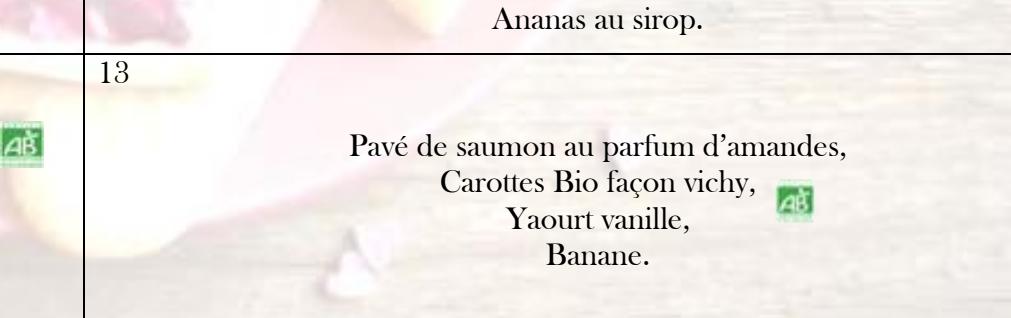


# Menus du mois de Février 2026

L U N D I	02  Céleri rémoulade, Steak haché, Haricots verts Bio, Tomme noire, Mousse au chocolat.  	09  <u>Menu choisi par Chérine</u> Carottes râpées Bio,  Hoki vapeur sauce aneth et citron, Petits pois, Yaourt nature sucré.  
M A R D I	03  Sucrine vinaigrette et dés d'emmental, Lasagnes végétariennes, Kiwi Bio.   	10  Radis noir et vinaigrette, Pilons de poulet grillé au romarin, Purée de courge, Babybel, Compote de pomme.  
M E R C R E D I	04  Terrine de poisson, Blanquette de veau, Riz basmati Bio,  Salade de pomme fraîche à la vanille.  	11  Salade piémontaise maison,  Mijoté de boeuf aux olives, Fusillis Bio,  Gruyère râpé Bio, Clémentine.  
J E U D I	05  Moussaka (tomate, pomme de terre, aubergine), Carrot cake maison.   	12  Macédoine de légumes, Chili sin carne, Riz long grain Bio,  Samos, Ananas au sirop.  
V E N D R E D I	06  Salade de betterave crue Bio et vinaigrette aux cranberries, Brandade de colin, Comté, Poire.  	13  Pavé de saumon au parfum d'amandes, Carottes Bio façon vichy, Yaourt vanille,  Banane.  

Les présents menus ont une valeur indicative. Ils pourront être modifiés à tout moment en fonction des contraintes d'approvisionnement, sans qu'il soit porté atteinte aux besoins nutritionnels des enfants.

\*Pour les régimes spéciaux, un repas de substitution sera proposé (poisson, omelette, poulet...).