

FR
83.116.005
CE

Pour le mois de Février 2026,
Notre Chef de cuisine vous propose



LUNDI 2/02	MARDI 3/02	MERCREDI 4/02	JEUDI 5/02	VENDREDI 6/02
Chipolatas grillées Petits pois au jus AB Mimolette coupe <u>Chandeleur : Crêpe</u>	Cervelas * Tortellinis au bœuf * au basilic + Râpé AB Pomme AB	Filet de poulet forestier Purée de potiron Biscuit AB Yaourt vanille AB	 Taboulé AB Crousty fromager* Epinards du Chef AB Flan caramel AB	Bolognaise de thon Riz AB Fripon Clémentine AB
Betteraves en salade AB P. de veau aux olives Polenta crémeuse du Chef Crème au chocolat AB	Roti de porc au jus Pommes noisette*+ketchup Croc lait AB Compote de pêches AB	Bâtonnets de poisson * Ratatouille du Chef AB Camembert AB Banane	Courgette farcie * (Plat complet) + Blé AB Petit suisse fruité AB Poire	 S. aldente AB au fromage Tortillas PDT* Brocolis sautés AB Donut sucré
				

Qui veut mes belles crêpes ???

Viandes de bœuf, de dinde et de porc d'origines française - Poisson pêche durable
 Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs - Menus validés par Mme Andréa MAZURAIS : Diététicienne Agap'pro

Information allergènes: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruit à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais
 et toutes nos entrées et nos plats sont confectionnés et préparés par nos Chefs cuisiniers donc "Fait Maison" (sauf quelques produits *)