

# 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 Mimolette coupe Chandelieur : Crêpe	Cervelas * Tortellinis au bœuf * au basilic + Râpé Pomme	Filet de poulet forestier Purée de potiron Biscuit Yaourt vanille	 Taboulé Crousty fromager* Epinards du Chef Flan caramel	Bolognaise de thon Riz Fripçon Clémentine

LUNDI 9/02	MARDI 10/02	MERCREDI 11/02	JEUDI 12/02	VENDREDI 13/02
Betteraves en salade P. de veau aux olives Polenta crémeuse du Chef Crème au chocolat	Roti de porc au jus Pommes noisette*+ketchup Croc lait Compote de pêches	Bâtonnets de poisson * Ratatouille du Chef Camember Banane	 Courgette farcie * (Plat complet) + Blé Petit suisse fruité Poire	S. aldente  au fromage Tortillas PDT* Brocolis sautés 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 \*)