




















~ Février 2026 ~

	 <u>Lundi</u>	 <u>Mardi</u>	 <u>Mercredi</u>	 <u>Jeudi</u>	 <u>Vendredi</u>
Du 02/02/26 au 08/02/26	Jambon cuit au torchon Gratin de choux-fleur Fromage « Label » Fruit	Salade de pomme de terre Poisson Meunière Haricots verts bio persillade Laitage Bio		Salade d'Asperges aux œufs durs Pâtes bio à la Montagnarde Fromage Compote bio 	Lentilles Bio en salade Pilons de poulet rôtis Purée de poireaux/pomme de terre Crêpe au chocolat et chantilly
Du 09/02/26 au 15/02/26	Salade de blé bio Saucisse de Strasbourg Petits pois à l'ancienne Laitage bio	Salade composée Tortellenis à la sauce Napolitaine - (emmental râpé) Petit suisse bio 		Emincé de dinde aux olives Légumes d'hiver rôtis Emmental bio Fruit	Macédoine mayonnaise Blanquette Océane Riz bio Fromage blanc
Du 16/02/26 au 22/02/26	<i><u>Vacances d'Hiver</u></i> 	<i><u>Vacances d'Hiver</u></i> 	<i><u>Vacances d'Hiver</u></i> 	<i><u>Vacances d'Hiver</u></i> 	<i><u>Vacances d'Hiver</u></i> 
Du 23/02/26 au 01/03/26	<i><u>Vacances d'Hiver</u></i> 	<i><u>Vacances d'Hiver</u></i> 	<i><u>Vacances d'Hiver</u></i> 	<i><u>Vacances d'Hiver</u></i> 	<i><u>Vacances d'Hiver</u></i> 

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers..

Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Menu Végétarien (Loi Egalim)

Label MSC Pêche durable

Les Labels "Origines France"