













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 Chandeleur : Crêpe	Cervelas * Tortellinis au bœuf * au basilic du Chef + râpé Pomme 	 Filet de poulet forestier Purée de potiron Biscuit Yaourt vanille 	Taboulé  Crousty fromager* Epinards du Chef Flan nappage caramel	Bolognaise de thon Riz  Frippon 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	 Tortillas PDT* Ratatouille du Chef  Camembert Banane	Courgette farcie * (Plat complet) + Blé Petit suisse fruité  Poire	Salade aldente au fromage Bâtonnets de poisson * 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 *)