




















~ 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	Friand à l'emmental Jambon cuit au torchon Gratin de choux-fleur Fromage « Label » Fruit	Salade de pomme de terre Poisson Meunière Haricots verts bio persillade Fromage 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 Fromage à la coupe 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 Fromage Laitage bio	Salade composée Tortellenis à la sauce Napolitaine - (emmental râpé) Petit suisse bio Fruit 		Pizza au fromage Emincé de dinde aux olives Légumes d'hiver rôtis Emmental bio Fruit	Macédoine mayonnaise Blanquette Océane Riz bio Camembert Fromage blanc
Du 16/02/26 au 22/02/26	<u>Vacances d'Hiver</u> 	<u>Vacances d'Hiver</u> 	<u>Vacances d'Hiver</u> 	<u>Vacances d'Hiver</u> 	<u>Vacances d'Hiver</u> 
Du 23/02/26 au 01/03/26	<u>Vacances d'Hiver</u> 	<u>Vacances d'Hiver</u> 	<u>Vacances d'Hiver</u> 	<u>Vacances d'Hiver</u> 	<u>Vacances d'Hiver</u> 

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"