

# MENU DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

Semaine 07 - Vacances scolaires



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				Menu ski
<b>Celeri rémoulade</b> (mayonnaise)	<b>VIANDE</b> <b>Mousse de canard</b> (cornichons) <b>SANS VIANDE</b> <b>Surimi</b> (mayonnaise)	<b>Potage de potiron</b>	<b>Pizza quatre fromages</b>	<b>Salade verte</b> (viniagrette maison)
<b>Tajine végétal aux boulettes</b> (Légumes, pois chiche et épices)	<b>Filet de colin</b> (sauce à l'aneth)	<b>Chili sin carne</b> (égrené végétal BIO, haricots rouges, maïs)	<b>VIANDE</b> <b>Haut de cuisse de poulet</b>	<b>VIANDE</b> <b>Croziflette aux lardons</b>
<b>Pommes de terre vapeur</b> (ail et paprika)	<b>Petits pois carottes</b>	<b>Riz basmati</b>	<b>SANS VIANDE</b> <b>Pané blé et épinards</b>	<b>SANS VIANDE</b> <b>Croziflette aux lardons végétal</b>
<b>Produits laitiers</b>	<b>Flan au caramel</b>	<b>Kiri</b>	<b>Haricots verts</b>	
<b>Gaufre à la pâte à tartiner</b>	<b>Fruit</b>	<b>Fruit</b>	<b>Liégeois chocolat</b>	<b>Compote pomme fraise</b>
<b>GOUTER</b> <b>Fruit et pépito</b>	<b>GOUTER</b> <b>Chausson aux pommes</b>	<b>GOUTER</b> <b>Yaourt à boire &amp; madeleine</b>	<b>GOUTER</b> <b>Fruit &amp; moelleux</b>	<b>GOUTER</b> <b>Gâteau fait maison</b>