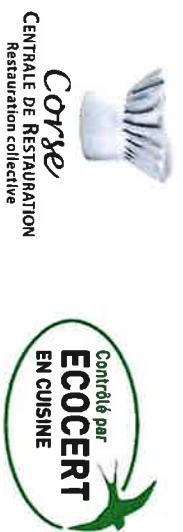


Menus du 2 Février 2026 au 13 Février 2026

Menus SANS VIANDE



Lundi 2 Février 2026	Mardi 3 Février 2026	Mercredi 4 Février 2026	Jeudi 5 Février 2026	Vendredi 6 Février 2026
TABOULE LIBANAIS BIO	TARTE 4 FROMAGES PRI	HARICOT VERT CE2 VINAIGRETTE PRI	TOMATE BIO ET MOZZARELLA	SALADE MULTICOLORE
FILET DE LIEU A L'ITALIENNE	OMELETTE NATURE BIO	AIGUILLETTES DE COLIN SAUCE TOMATE	GRATIN DE TORSADE VACHE QUI RIT	POISSON PANE
CAROTTES VICHY-BIO	GRATIN DE CHOUX-FLEURS BIO ET POMME DE TERRE	RIZ CREOLE-BIO	PUREE DE POMME DE TERRE	
LEERDAMER MINI	PETIT FROMAGE BLANC	CANTAFRAIS	YAOURT VANILLE BIO	
CREME DESSERT CHOCOLAT BIO	POMME ROUGE	BANANE	CREPE NATURE + NUTELLA	COMPOTE POMME BANANE BIO
Lundi 9 Février 2026	Mardi 10 Février 2026	Mercredi 11 Février 2026	Jeudi 12 Février 2026	Vendredi 13 Février 2026
SALADE DE LENTILLES BIO	OEUF DUR BIO	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	LEGUMES ENSOLEILLES	BETTERAVE BIO AU THON
CROUSTILLANT FROMAGER	FILET DE MERLU SAUCE TOMATE	OMELETTE AUX CHAMPIGNONS	COQUILLETTES MAC AND CHEESE	POISSON PANE
POMME DE TERRE HARICOT VERT CE2	FLAN DE POTIRON A LA TOME DE SAVOIE IGP	GNOCCHIS-MC SAUCE TOMATE	RIZ CREOLE BIO	
LES FRIPPONS	YAOURT NATURE BIO	2 PETITS-SUISSES SUCRES	EDAM	CROC LAIT BIO
CLEMENTINE-CORS	ORANGE	SALADE DE FRUITS DU SOLEIL BIO	COOKIES PEPITES DE CHOCOLAT	CREME DESSERT VANILLE