























DÉJEUNER DU LUNDI 16 AU VENDREDI 20 FÉVRIER 2026

CRÊCHES



LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
<div>■ Omelette nature Bio </div> <div>■ Pommes de terre persillées BIO </div> <div>■ Haricots verts </div> <div>■ Camembert Bio </div> <div>■ Fruit de Saison Bio </div> <div>■ Pain Bio </div>	<div>■ Émincé de dinde BBC sautée </div> <div>■ Riz Cantonais</div> <div>■ Poireaux (crèche)</div> <div>■ Yaourt nature bio </div> <div>■ Litchis au sirop</div> <div>■ Pain Bio </div>	<div>■ Boeuf égréné bolognaise </div> <div>■ Purée de patates douces bio </div> <div>■ Purée de Céleri</div> <div>■ Saint Bricet</div> <div>■ Purée pomme-banane coupelle </div> <div>■ Pain Bio </div>	<div>■ Filet Merlu beurre citron </div> <div>■ Floraline</div> <div>■ Chou romanesco</div> <div>■ Fromage blanc Bio nature </div> <div>■ Banane Bio </div> <div>■ Pain Bio </div>	<div>■ Jambon cuit supérieur </div> <div>■ Pommes de terre vapeur Bio </div> <div>■ Epinards sautés </div> <div>■ Six de Savoie</div> <div>■ Purée de pêches </div> <div>■ Pain Bio </div>

LÉGENDES :

■ Viandes - Poissons- Oeufs

 Bleu Blanc Coeur


 Bio

■ Fromages et Laitages

 Viande de porc d'origine


 Bio

■ Fruits et légumes

 Pêche durable

 Certification Environnement

■ Féculents

 Fruits et légumes de saison