












DÉJEUNER DU LUNDI 02 AU VENDREDI 06 FÉVRIER 2026

CRÊCHES




LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
<div>■ Omelette nature Bio </div> <div>■ Haricots beurre </div> <div>■ Pommes de terre persillées BIO </div> <div>■ Yaourt nature bio </div> <div>■ Purée pomme-fraise</div> <div>■ Pain Bio </div>	<div>■ Boeuf égréné bolognaise </div> <div>■ Pâtes étoiles </div> <div>■ Carottes sautées Bio </div> <div>■ Saint Nectaire Bio </div> <div>■ Fruit de Saison Bio </div> <div>■ Pain Bio </div>	<div>■ Jambon cuit supérieur </div> <div>■ Blé bio pilaf en sauce tomate </div> <div>■ Epinards sautés </div> <div>■ Saint Môret</div> <div>■ Fruit de Saison Bio </div> <div>■ Pain Bio </div>	<div>Potage de Panais Bio,  ■ Crottes Bio et Pomme de terres Bio</div> <div>■ Saumon grillé beurre citron</div> <div>■ Fondue de Poireaux</div> <div>■ Petit Suisse nature sucré</div> <div>■ Purée pomme-banane coupelle </div> <div>■ Pain Bio </div>	<div>■ Sauté de porc BBC </div> <div>■ Purée de patates douces bio </div> <div>■ Choux-fleurs Bio sautés </div> <div>■ Mimolette à la coupe</div> <div>■ Fruit de Saison </div> <div>■ Pain Bio </div>

LÉGENDES :

■ Viandes - Poissons- Oeufs

 Bleu Blanc Coeur


 Viande de porc d'origine

■ Fromages et Laitages

 Certification Environnement

 Bio

■ Fruits et légumes

 Fruits et légumes de saison

 Label rouge

■ Féculents

 Bio