

Les labels seront visibles sur vos menus selon la légende suivante



Les produits : **AOP**



Les produits : **IGP**



Les produits : **Label Rouge**



Les produits : **Locaux**



Les produits : **HVE**



Les produits : **BIO**



Les produits : **MSC**

Semaine 9

Lundi

23/02/2026

Potage poireaux/PDT

Julienne de carottes

fraîches des Landes
vinaigrette

Pièce de rôti de veau
VVF

Petits pois BIO à la
française

Gnocchis

Saint nectaire AOP

Gâteau au yaourt aux
pépites de chocolat
de notre chef

Fruit frais de saison
local

Mardi

24/02/2026

Pizza du chef à la
bolognaise et
mozzarella

Bolée de salade verte
fraîche locale

Yaourt nature sucré bio

Fruit frais d'hiver

Mercredi

25/02/2026

Salade de riz à la
grecque (**féta AOP**)

Bolée de betteraves
sauce cassis & noix

Blanc de poulet local
à la crème

Brocolis BIO en
persillade

Blé pilaf

Camembert

Fruit frais du moment
HVE

Ile flottante

Jeudi

26/02/2026

Vendredi

27/02/2026

Batavia aux pommes
fraîches locales &
chèvre vinaigrette

Terrine de campagne
& ses condiments

Dos de colin à
l'armoricaine

Pavé de lentilles corail &
carottes maison au curry

Penne rigate HVE au
beurre demi sel

Julienne de légumes
frais locale

Edam

Crème dessert praliné

Ananas frais rôti

Semaine 10

Lundi

02/03/2026

Bolée d'haricots blancs,
mozzarella, avocats &
oignons rouges

Velouté de
légumes frais

Emincés de bœuf VBF
sauce barbecue

Duo d'haricots CE2 en
persillade

Polenta crémeuse

Mimolette

Fruit frais d'hiver
local

Crème dessert
chocolat

Mardi

03/03/2026

Croziflette
(**crozet HVE**) du chef

Bolée de salade verte
fraîche locale

Petit suisse
nature BIO

Tarte aux myrtilles

Mercredi

04/03/2026

Julienne de carottes
fraîches des Landes
vinaigrette au miel

Mirepoix de légumes
frais mayonnaise
paprika

Tortilla du chef aux
pommes de terre
fraîches locales

Bolée de salade verte
fraîche

Poêlée de petits
légumes frais locaux

Brie

Oeufs au lait maison

Pêche au sirop

Jeudi

05/03/2026

Vendredi

06/03/2026

Salade de **pépinettes**
HVE aux crudités
fraîches locales

Salade de betteraves,
cœur de palmier & maïs

Filet de poisson
meunière

Curry de légumes aux
pois chiches

Epinards CE2 à
la crème

Riz pilaf

Petit fromage ail
& fines herbes

Fruit frais du moment

Mousse coco de la
maison