



FÉVRIER 2026

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les livraisons

LUNDI	02-févr	09-févr
	 ŒUF DUR MAYO SAUCISSE DE TOULOUSE HARICOTS BEURRE CRÊPE NUTELLA •	VELOUTÉ DE LÉGUMES •• CROQUETTES VÉGÉTALES BLÉ FROMAGE BIO FRUITS AU SIROP
MARDI	03-févr	10-févr
	ROSETTE MÉDAILLON DE COLIN • GRATINÉ PDT / CAROTTES •• FROMAGE BIO FRUIT DE SAISON •	NOUVEL AN CHINOIS NEMS DE POULET RIZ CANTONNAIS • (Petits-pois / omelette) FROMAGE GÂTEAU À LA NOIX DE COCO •
JEUDI	05-févr	12-févr
	CHICONS VINAIGRETTE • LASAGNES CHÈVRE ÉPINARDS • FROMAGE COMPOTE	SALADE VERTE • ESCALOPE À LA CRÈME • MÉLI-MÉLO DE CHOUX • FROMAGE BIO FRUIT DE SAISON •
VENDREDI	06-févr	13-févr
	FEUILLETÉ AU FROMAGE • PAUPIETTE DE VEAU JARDINIÈRE DE LÉGUMES CRÈME CHOCOLAT •	SALADE DE PÂTES (Maïs/Thon/Tomates) • POISSON PANÉ PETITS POIS CAROTTES YAOURT

VACANCES D'HIVER

MENU Végétarien

*GEMRCN : Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition

- Élaboré en cuisine
- Fait maison
- Produit frais

S.I.Vo.M. DE SERMAISES

