










## Semaine 6 : Lundi 2 au Vendredi 6 Février 2026

	<u>Lundi 2 février</u>	<u>Mardi 3 février</u>	<u>Mercredi 4 février</u>	<u>Menu d'un bourguignon!</u>	<u>Vendredi 6 février</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Céleri & fenouil en rémoulade  	Œuf dur sauce mayonnaise	Salade verte & endives  	Velouté de carottes  	Taboulé aux raisins (semoule bio) 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	 Ravioli ricotta épinards	 Haut de cuisse de Poulet	Pavé de saumon frais sauce safranée	Boeuf bourguignon	Boulette d'agneau sauce crème & cumin
<u>Plat sans viande</u>		Quenelle nature	Clafoutis de légumes	Lentilles aux blettes	Curry de pois chiches sauce crème au cumin
<u>Accompagnement</u>	à la crème 	Poêlée haricots plats & pommes de terre à la tomate	Ebly façon pilaf	 Pates au beurre	Légumes couscous épicés
<u>Produits Laitiers</u>	Yaourt aromatisé	 Yaourt nature bio	 Comté enil de Poligny 	Tomme grise	Brie pasteurisé
<u>Dessert</u>	Crepes au sucre 	 Orange 	Flan au chocolat	Cake aux cassis	 Ananas frais bio 

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements  
Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

<b>LOGOS</b>	 Produits français	 Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...	 Produits frais	 Menu alternatif	 Label rouge
	 Poisson frais	 Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Pêche durable	 Produit local	