









# Menus Février 2026



<p><b>lundi 2 février « Chandeleur »</b></p> <p><i>C'est la Chandeleur</i></p>  <p>Crêpe au fromage Sauté de dinde – haricots verts Crêpe au chocolat et chantilly</p>	<p><b>mardi 3 février</b></p> <p>Salade verte toast chèvre chaud Bœuf BIO / Coquillettes Clémentines</p> 
<p><b>jeudi 5 février</b></p>  <p>Taboulé Nuggest de blé Purée de potimarron BIO Yaourt aromatisé</p> 	<p><b>Vendredi 6 février</b></p> <p>Soupe à l'oignon gratinée Filet de poisson- chou fleur Brie Salade de fruits</p>
<p><b>lundi 9 février</b></p>  <p>Betteraves rouges Pépites d'Emmental- Riz BIO Tarte aux pommes BIO</p> 	<p><b>Mardi 10 février</b></p> <p>Salade verte -maïs Emincé de poulet / frites fromage blanc sucré</p>
<p><b>Jeudi 12 février</b></p> <p>Bouillon de volaille vermicelle Paupiette de veau / petits pois Petit suisse aux fruits</p>	<p><b>Vendredi 13 février</b></p> <p>Friand au fromage Saucisses aux herbes- lentilles compote</p>

