

| JOUR<br>SEMAINE | SEMAINE<br>Du 02/02/26 au 06/02/26  | SEMAINE<br>Du 09/02/26 au 13/02/26  | VACANCES<br>Du 16/02/26 au 20/02/26  | VACANCES<br>Du 23/02/26 au 27/02/26   | SEMAINE  |
|-----------------|---|---|--|---|--|
| LUNDI           | <b>CHANDELEUR</b><br>Carottes râpées *<br>Steak haché sauce Bercy<br>Coquilles<br>Vache qui rit<br>Crêpe au sucre  | Duo de carotte et céleri râpés*<br>Nuggets de poisson blanc<br>Pommes de terre et brocolis<br>Petit suisse aromatisé  | Salade de tomate mimosa<br>Jambalaya au poulet<br>Riz basmati<br>Flan nappé caramel  | Rillettes de porc<br>Spaghetti à la bolognaise<br>Fromage<br>Fruit de salosn  |   |
| MARDI           | Terrine de campagne<br>Sauté de poulet Marengo<br>Poêlée de légumes campagnarde<br>Camembert<br>Banane  | <b>MENU FERNAND VADIS</b><br>Saucisson sec et beurre<br>Lasagnes à la bolognaise<br>Salade verte<br>Tiramisu chocolat maison  | <b>MARDI GRAS</b><br>Œufs durs mayonnaise<br>Hachis Parmentier<br>Salade verte<br>Beignets aux pommes  | Salade verte mimosa<br>Beignet de calamar à la romaine<br>sauce tomate<br>Pommes de terre vapeur<br>Chou à la crème   |   |
| MERCREDI        | Salade verte pommes lardons<br>Chili con carne<br>Riz basmati<br>Tarte normande maison                             | Betteraves rouges à l'ananas<br>Paleron de bœuf sauce piquante<br>Pommes de terre rissolées<br>Fromage blanc  | Salade Coleslaw*<br>Saucisse de Toulouse<br>Haricots verts<br>Fromage<br>Eclair au chocolat  | Crêpe au fromage<br>Sauté de dinde au curry<br>Printanière de légumes<br>Fromage<br>Fruit de saison   |   |
| JEUDI           | <b>MENU VEGETARIEN</b><br>Potage Crécy<br>Quiche au fromage<br>Salade verte<br>Cocktail de fruits au sirop         | Salade de choux-fleurs crevette<br>œufs sauce cocktail<br>Filet de dinde à la crème Boursin<br>Haricots verts<br>Semoule au lait maison   | Betteraves rouges vinaigrette<br>Rôti de porc sauce au miel<br>Lentilles vertes au Jus<br>Fromage<br>Fruit de saison        | Céleri rémoulade*<br>Pavé de colin sauce bretonne<br>Blé pilaf<br>Fromage<br>Compote de pommes  |  |
| VENDREDI        | Salade de chou blanc dés de Jambon<br>Emmental tomate<br>Parmentier de poisson<br>Salade verte<br>Entremets au chocolat   | Potage aux légumes<br>Croque monsieur maison<br>Salade verte<br>Cantafrais<br>Pomme*   | <b>MENU SAVOYARD</b><br>Potage panais et potiron<br>Croziflette au Reblochon<br>Salade verte<br>Gâteau suisse aux pommes  | <b>MENU NOUVEL AN CHINOIS</b><br>Salade verte aux crevettes et<br>pomme vinaigrette balsamique<br>Nems de poulet frit sauce Nuok<br>mâm<br>Poêlée de nouilles asiatique<br>Fromage<br>Salade de fruits exotique |  |

La mairie vous informe que les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes tels que : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques. Les cuisines municipales se réservent la possibilité de modifier les menus, en fonction des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire sur le mols.

Toutes nos viandes proviennent exclusivement d'animaux nés, élevés et abattus en France. (productions locales)

FRUITS ET LEGUMES CRUS

FRUITS ET LEGUMES CUISTS

VIANDE POISSON ŒUF

FECULENT

PRODUIT LAITIER

MATERIE GRASSE

PATES