

Menu Semaine du : 2 au 6 février 2026



CHANDELEUR

LUNDI

fêtons les Présentation

SALAD'BAR

MARDI

fêtons les Blaise

TABOULÉ AUX 3 CÉRÉALES

RADIS ROSE

MERCREDI

fêtons les Véronique

1/2 POMELO

JEUDI

fêtons les Agathe

CHAMPIGNONS À LA
CRÈME

BOUILLON DE
VERMICELLES

VENDREDI

fêtons les Gaston

COLESLAW PURPLE
(CAROTTES LOCALES)

CAKE AU MAROILLES

JAMBON BRAISÉ AU MIEL

BOULETTES FROMAGÈRES

BRUSCHETTAS

CHILI SIN CARNE

FRICASSÉE DE POISSON
MSC GRATINE

MARMITE MSC DU
PÊCHEUR

CORDON BLEU

BOULE AU VEAU À LA
NAPOLITAINE

RÔTI DE DINDE SAUCE
MOUTARDE

COEUR DE BLE

CAROTTES LOCALES) AUX
OIGNONS

SALADE

RIZ

TORTIS

FONDUE D'ENDIVES
LOCALES

POMMES DE TERRE
GRENAILLES LOCALES

GRATIN DE BROCOLIS

SALADE VERTE

ASSORTIMENT DE FRUITS
DE SAISON

CRÈME DESSERT
CHOCOLAT

FROMAGE BLANC AUX FRUITS

CRÊPE AU SUCRE DU CHEF

YAOURT LOCAL

COMPOTE DE POMMES

ASSORTIMENT DE FRUITS
DE SAISON

CREME DESSERT AU CHOCOLAT
OU PRALINE

FROMAGE BLANC
SPÉCULOOS

LIÉGEOIS VANILLE

* Production élèves

Produit local

Pêche durable

Repas végétarien