

Menu Semaine du : 2 au 6 février 2026



**CHANDELEUR**

**LUNDI**  
*fêtions les Présentation*

**MARDI**  
*fêtions les Blaise*

**MERCREDI**  
*fêtions les Véronique*

**JEUDI**  
*fêtions les Agathe*

**VENDREDI**  
*fêtions les Gaston*

SALAD'BAR

TABOULÉ AUX 3 CÉRÉALES

1/2 POMELO

CHAMPIGNONS À LA  
CRÈME

COLESLAW PURPLE  
(CAROTTES LOCALES )

RADIS ROSE

BOUILLON DE  
VERMICELLES

CAKE AU MAROILLES

JAMBON BRAISÉ AU MIEL

BOULETTES FROMAGÈRES

CHILI SIN CARNE

FRICASSÉE DE POISSON  
MSC GRATINE



MARMITE MSC DU  
PÊCHEUR

CORDON BLEU

BRUSCHETTAS

BOULE AU VEAU À LA  
NAPOLITAINE

RÔTI DE DINDE SAUCE  
MOUTARDE

COEUR DE BLE

CAROTTES LOCALES ) AUX  
OIGNONS



RIZ

TORTIS



FONDUE D'ENDIVES  
LOCALES

POMMES DE TERRE  
GRENAILLES LOCALES



SALADE

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

