

MENUS DES VACANCES DE FEVRIER 2026



	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI
16	Macédoine de légumes à la vinaigrette Lasagne aux légumes du soleil Salade de fruits	17	Céleri mayonnaise Couscous végété Boulette de pois chiche Légumes à couscous Vache qui rit Ananas	18	Crêpe au fromage Poisson du jour Fondue de poireaux à la crème Mélange de céréales gourmandes Yaourt nature sucré	19	Velouté de patates douces/carottes Sauté de bœuf Pâtes Haricots verts Gâteau roulé à la confiture	20	Carottes râpées et raisins secs Tartiflette (lardons de volaille) Salade verte Kiri Compote pomme/fraise
23	Soupe de maïs Daube de bœuf à la provençale Courgettes/fenouil poêlées et pomme de terre Kiwi	24	Coleslaw (choux et carottes râpées/raisins) Poisson pané sauce tartare Carottes Riz Yaourt aux fruits	25	Potirons râpés/emmental en dés à la vinaigrette Sauté de poulet sauce fromagère Epinards Gnocchis Babybel Crème dessert au chocolat	26	Soupe de poireaux/pomme de terre Parmentier de poisson Salade verte Edam Gâteau à l'ananas	27	Tomates à la vinaigrette Pizza aux fromages Salade verte Salade de fruits exotiques