

# Menus des Grands

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Du 16 au 20 février 2026

## Déjeuner

### NOUVEL AN LUNAIRE

Pomelos	Radis	Œufs durs vinaigrette	Céleri râpé	Potage Dubarry Maison
Pavé de merlu sauce tomate basilic	Egrené de bœuf BIO sauce crème dijonnaise	Cube de saumon sauce waterzoi	Emincé de volaille sauce caramel	Sauté de porc sauce provençale
	Filet de hoki au bouillon de légumes bio		Colin au bouillon de légumes bio	Filet de hoki au bouillon de légumes bio
Polenta	Purée de courgettes et PDT	Papillons BIO	Riz et petits pois	Boulgour BIO
Salsifis béchamel ail et fines herbes	Pommes vapeur BIO	Haricots beurre	Poêlée de légumes asiatique	Potiron BIO béchamel au cheddar
Purée de carottes (sans PDT)	Purée de carottes (sans PDT)	Purée d'haricots verts (sans PDT)	Purée d'haricots verts (sans PDT)	Purée d'haricots verts (sans PDT)
Pavé demi sel	Gouda	Cantal AOC	Emmental	Bûchette mi-chèvre
Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage frais nature	Fromage blanc nature	Fromage frais nature
Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit
Coupelle de compote pomme/abricot	Coupelle de compote pomme/pêche	Coupelle de purée de pommes	Coupelle de compote pomme/ananas	Coupelle de compote pomme/banane

## Goûter

Fromage frais nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage frais nature	Yaourt nature
Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit
Coupelle de compote pomme/ananas	Coupelle de purée de pommes	Coupelle de purée pomme/pruneaux	Coupelle de purée pomme/coing	Coupelle de compote pomme/pêche
Pain & miel	Pain & confiture assortie	Pain & chocolat noir	Pain & confiture assortie	Pain & beurre
Galette Saint-Michel	Crêpe moelleuse	Boudoirs	Barre bretonne	Gaufre pâtissière