



## Menu du 9 au 13 février 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<b>Carottes râpées</b> 10	<b>Pommes de terre au thon</b> 4,10	<b>Salade de croûtons et fromage</b> 7,10	<b>Salade Nantaise</b> 4,10	<b>Salade de blé aux petits légumes</b> 1,3
Plat	<b>Poisson du marché, sauce thym-citron</b> 4,7	<b>Galette saucisse</b>	<b>Pâtes bolognaises</b> 1	<b>Sauté de dinde</b>	<b>Omelette bio</b> 3
Légume / Féculent	<b>Riz bio</b>	<b>Salade</b> 10	<b>Salade</b> 10	<b>Champignons à la crème</b> 7	<b>Petits pois</b>
Laitage	<b>Salade</b> 10	<b>Yaourt bio</b> 7	<b>Beignet aux pommes</b> 1	<b>Pommes vapeur</b>	<b>Salade</b> 10
Dessert	<b>Crème vanille</b> 7	<b>Fruit</b>		<b>Salade</b> 10	<b>Tomme</b> 7
	<b>Pain bio</b>			<b>Petit beurre, sauce chocolat</b> 1,7	<b>Fruit</b>

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon le marché

● Plat protidique ● Féculents, céréales, légumes secs ● Légumes crus ● Légumes cuits ● Produit laitier ● Fruits ● Pâtisserie, dessert sucré

Gluten 1	Crustacés 2	Oeufs 3	Poissons 4	Arachides 5	Soja 6	Lait 7
Fruits à coque 8	Céleri 9	Moutarde 10	Sésame 11	Sulfites 12	Lupins 13	Mollusques 14

