



Restaurant Intergénérationnel



Menu du 02 février au 06 février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Carottes râpées</i> ***	<i>Velouté de légumes</i> ***	<i>Betteraves rouges</i> ***	<i>Radis beurre</i> **	<i>Salade de perles</i> *
<i>Poulet rôti</i> *	<i>Lasagnes végétales</i> *	<i>Rôti de dinde</i> *	<i>Emincé de boeuf</i> *	<i>Fish chips de merlu</i>
<i>Gratin de butternut</i> ***	<i>Aux légumes</i> *	<i>Gratin de pdt</i> *	<i>Perles de blé</i> *	<i>Brocolis</i> *
<i>Fromage</i>	<i>Fromage</i>	<i>Fromage</i>	<i>Fromage</i>	<i>Fromage</i> *
<i>Crêpe au chocolat</i> *	<i>Yaourt fermier</i> **	<i>Paris Brest</i> *	<i>Yaourt fermier</i> **	<i>Fruit de saison</i> **



Bio *



Local *



Fait maison *



Industriel *



Plat menu végétal *



Filet de poisson frais suivant la marée*

Produits locaux



Programme : Lait et produits laitiers à l'école
Fruits et Légumes à l'école