

**Période du 16/02/2026 au 27/02/2026****lundi 16 février**

Betteraves bio et fêta  
Paupiette de volaille sauce chasseur  
Purée de pommes de terre bio  
Fruit : Banane

**mardi 17 février**

Velouté de légumes varié bio  
Poisson du jour sauce citronnée  
Riz thaï bio  
Fromage : Camembert bio  
Fruit : Kiwis

**mercredi 18 février : Nouvel An Chinois**

Nems aux légumes et salade verte  
Porc au caramel  
Poêlée de légumes asiatique  
Beignet à l'ananas

**jeudi 19 février**

Salade de lentilles bio à la normande  
Boulettes de bœuf provenant du Parc Régional de Brière  
à la sauce tomate  
Haricots verts bio  
Liégeois au chocolat bio

**vendredi 20 février**

Salade hollandaise (laitue, mimolette, gouda, tomate, croûtons)  
Couscous aux céréales gourmandes, fèves et pois chiches  
Fromage blanc de Mézérac  
au coulis de fruits rouges et madeleine



*Sous réserve de modifications*

**\*\*Toutes nos viandes sont d'origine Française (nées et élevées)\*\***



## Période du 16/02/2026 au 27/02/2026

### **lundi 23 février**

Concombres en vinaigrette  
Poisson du jour allemande  
Fromage : Cantal AOP à la coupe  
Purée de pommes/ bananes bio "Côteaux Nantais"



### **mardi 24 février**

Taboulé bio  
Galette panée de petits légumes  
Epinards à la crème  
Yaourt aromatisé à la framboise de Gineau



### **mercredi 25 février**

Carottes râpées bio en vinaigrette  
Cuisse de poulet (label rouge et BBC) et sauce ketchup maison  
Coquillettes semi-complètes Bio  
Tarte aux pommes



### **jeudi 26 février**

Salade de blé bio, maïs et surimi  
Omelette bio  
Flan aux brocolis et gruyère  
Fruit : Pomme bio



### **vendredi 27 février**

Velouté gourmand butternut et potimarron bio  
Chili con carne (viande de bœuf BIO origine France)  
Crème dessert bio à la vanille Ferme de Gineau



*Sous réserve de modifications*

**\*\*Toutes nos viandes sont d'origine Française (nées et élevées)\*\***