

lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
Purée de betteraves 	Purée de brocolis 	purée de carottes 	Purée de potimarron 	Purée de panais 
lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026
Purée de haricots beurre 	purée de carottes 	Purée de potiron 	Purée de chou-fleur 	Purée de brocolis 
lundi 16 février 2026	mardi 17 février 2026	mercredi 18 février 2026	jeudi 19 février 2026	vendredi 20 février 2026
Purée de butternut 	Purée de betteraves 	Purée de légumes 	purée de carottes 	Purée haricots verts 
lundi 23 février 2026	mardi 24 février 2026	mercredi 25 février 2026	jeudi 26 février 2026	vendredi 27 février 2026
Purée de potimarron 	Purée de légumes 	Purée d'épinards 	purée de carottes 	Purée de chou-fleur 

En conformité avec le règlement UE 1169/2011 : Des plats présentés peuvent contenir des allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites » "En fonction de certains impératifs les menus peuvent être modifiés"

 plats fabriqués avec des matières premières issues de l'agriculture bio	 label rouge	 viande d'agneau français	 végétarien
 Viande de porc français	 Viande bovine française	 Volaille française	 pêche durable msc
 fruit ou légume cuit	 viande, poisson, œuf	 produit laitier	 Appellation d'origine protégée
		 fruit ou légume cru	 féculent