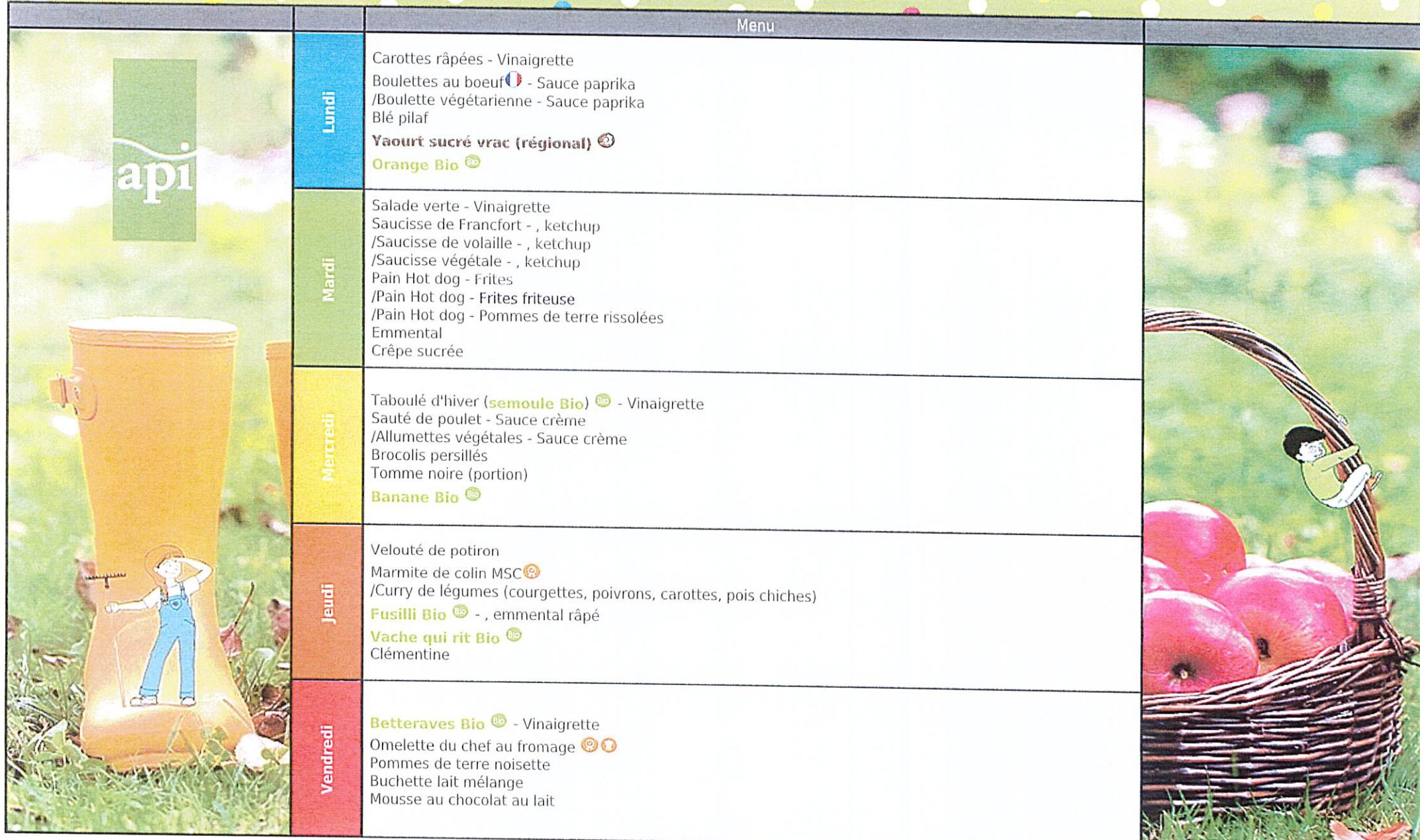


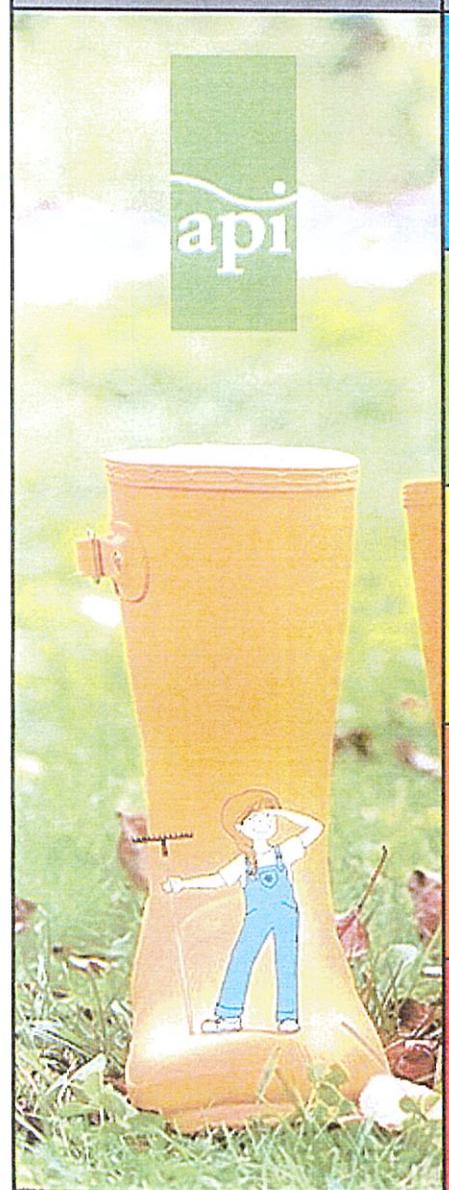
Menu



	Lundi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette Boulettes au boeuf  - Sauce paprika /Boulette végétarienne - Sauce paprika Blé pilaf Yaourt sucré vrac (régional)  Orange Bio </p>
Mardi	<p>Salade verte - Vinaigrette Saucisse de Francfort - , ketchup /Saucisse de volaille - , ketchup /Saucisse végétale - , ketchup Pain Hot dog - Frites /Pain Hot dog - Frites friteuse /Pain Hot dog - Pommes de terre rissolées Emmental Crêpe sucrée</p>	
Mercredi	<p>Taboulé d'hiver (semoule Bio ) - Vinaigrette Sauté de poulet - Sauce crème /Allumettes végétales - Sauce crème Brocolis persillés Tomme noire (portion) Banane Bio </p>	
Jeudi	<p>Velouté de potiron Marmite de colin MSC  /Curry de légumes (courgettes, poivrons, carottes, pois chiches) Fusilli Bio  -, emmental râpé Vache qui rit Bio  Clémentine</p>	
Vendredi	<p>Betteraves Bio  - Vinaigrette Omelette du chef au fromage  Pommes de terre noisette Buchette lait mélange Mousse au chocolat au lait</p>	

T10 / FRESSENNEVILLE
Du 09/02/2026 au 13/02/2026

Menu

 	Lundi	Salade mélée - Vinaigrette au miel Gratin de pommes de terre, camembert et thym Yaourt sucré Pomme
	Mardi	Velouté de légumes Jambon blanc ☺ /Rôti de dinde ☺ /Saucisse végétale (goût merguez) Coquillettes Bio ☺ - emmental Bio râpé ☺ Kiwi Crème dessert à la vanille
	Mercredi	Lentilles - Vinaigrette à l'échalote Paupiette au veau FR ☺ - Sauce basquaise /Suprême pané végétal - Sauce basquaise Haricots verts Bio à l'ail ☺ Pont l'Evêque AOP ☺ Compote poire Bio (coupelle)
	Jeudi	Pépinettes - Vinaigrette au ketchup Cordon bleu de dinde FR ☺ /Cordon végétal Gratin de chou fleur CE2 béchamel ☺ Edam Bio Banane Bio ☺
	Vendredi	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge ☺ /Oeuf dur - , mayonnaise Filet de colin d'Alaska MSC ☺ - Sauce au curry doux /Crispy de blé - Sauce au curry doux Carottes au jus Camembert Bio ☺ Éclair au chocolat
	