




















# Menu du lundi 2 fevrier au vendredi 6 fevrier 2026

## Semaine 6



	 <b>Lundi</b>	 <b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	 <b>Jeudi</b>	 <b>Vendredi</b>
 <b>Entrées</b>	CELERI REMOULADE	RILLETES DE MAQUEREAU AUX CROUTONS	  	 <b>MACHE AUX POMMES</b> 	 SAUCISSON AIL BEURRE
 <b>Plats</b>	NUGGET'S DE POISSON  GRATIN DE CHOU FLEUR 	JAMBON BLANC SAUCE CHAMPIGNONS  COQUILLETES 		TARTIFLETTE	SAUTE DE VEAU AUX FINES HERBES  CAROTTES BICOLORES 
 <b>Fromage</b>	CAMEMBERT	GRUYERE RAPE			YAOURT O'LAIT SUCRE
 <b>Desserts</b>	COKTAIL DE FRUIT	 FRUIT		COMPOTE POM POIRES	MADELEINES

\* Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons

<b>LÉGENDE :</b>	 <b>Fait maison</b>	 <b>La Grange aux Colombages Saint-Avit</b>	 <b>Viande de porc française (72, 56)</b>	 <b>Viande Bovine Française</b>	 <b>Les Halles Tourangelles</b>
	 <b>Volaille Française</b>	 <b>Viande de veau Française</b>	 <b>Fromage AOP</b>	 <b>Produit BIO</b>	 <b>Viande ovine Française</b>