











DEJEUNER	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Soupe de pois cassés	 Chou chinois vinaigrette		Soupe de carottes et pommes de terre BIO 	Salade de riz de Camargue IGP, maïs, poivrons et olives
	 Sauté d'agneau LCL sauce forestière	Parmentier égréné végétal et purée de potimarron et pommes de terre BIO LCL  		 Colin d'Alaska PMD sauce bretonne	 Escalope de dinde LR au jus
	 Carottes BIO persillés	—		Chou-fleur persillé	Poêlée de haricots verts, champignons et salsifis
	—	Tomme blanche LCL 		—	—
	Fruit	Fruit		Crêpe nature sucrée confiture	Fruit BIO 

Menus Saint-Paul des Landes
Semaine 06 - 2026
Du 02 février au 06 février 2026



LUNDI 02/02/2026	MARDI 03/02/2026	MERCREDI	JEUDI 05/02/2026	VENDREDI 06/02/2026
DÉJEUNER				
Soupe de pois cassés <i>Lait</i>	Chou chinois		Soupe de pommes de terre et carottes BIO LCL	Salade de riz, maïs, poivron et olives et vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>
	Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>			
Sauté d'agneau sauce forestière <i>Sulfites</i>			Colin d'Alaska PMD sauce bretonne <i>Gluten, Lait, Poissons</i>	Escalope de dinde LR au jus
	Parmentier égréné végétal et purée de potimarron BIO LCL et pdt LCL <i>Lait, Sulfites</i>			
Carotte BIO LCL persillées			Chou-fleur persillé <i>Sulfites</i>	Poêlée haricots verts, champignons et salsifis <i>Sulfites</i>
Fruit	Fruit		Crêpe nature sucrée <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>	Fruit BIO
			Confiture d'abricot	