






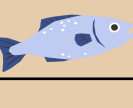















Menu du MIDI : 09/02/2026 au 13/02/2026
















Bon Appétit

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Entrée 1	Salade de lentilles (BIO) saucisses	Coleslaw	Endives oignons frits	Salade avocat,maïs,carottes	Choux façon Asiatique
 Entrée 2	Céleri (BIO) 	Concombre à la crème (BIO) 	Salade de riz (BIO/IGP)	Taboulé	Macédoine de légumes
 Entrée 3	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
 Viande	Sauté de poulet Provençal (Occitanie)	Côte de porc sauce charcutière (HVE Aveyron)	Boeuf champignons crème (BIO Occitanie)	Cuisse de poulet (Occitanie)	Boule Boeuf sauce Moutarde
 Poisson	Saumon en persillade	Truite aux amandes	Merlu sauce citron	Lamelles d'encornet au pesto	Poisson pané
 Végétal	Quenelle béchamel	Steak de soja	Emincé végétal aux champignons	Crêpes champignons	
 Féculent	Riz de Camargue (IGP/BIO) 	Pommes de terre grenaille	Semoule	Pommes dauphines	Ebly
 Légumes	Choux frisé/champignons	Duo de choux	Gratin d'épinard	Choux de Bruxelles	Haricots verts
 Produits laitiers	Fromages/yaourt (AOP/IGP/BIO) 	Fromages/yaourt (AOP/IGP/BIO) 	Fromages/yaourt (AOP/IGP/BIO) 	Fromages/yaourt (AOP/IGP/BIO) 	Fromages/yaourt (AOP/IGP/BIO)
 Fruits ou Desserts	 Pommes/orange (BIO)	Tarte choco Paris-Brest	Pommes/kiwi (BIO/07) 	Pommes/Banane (BIO) 	Pommes/Mandarine (BIO)



Menu du SOIR : 09/02/2026 au 09/02/2026



 Agro Campus <small>Simee Rodikou Marie Durand</small>	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
 Entrée 1	 Carottes râpées (BIO)	Pâté en croute	Oeuf mayonnaise	
 Entrée 2	Sardines	Pâté de campagne Roulé de surimi	Salade verte composée	
 Viande		Salade verte		
 Poisson	Carbo	Palette à la diable	Sauté de porc aux oignons grelot (HVE Aveyron)	Croque-monsieur
 Féculent	Saumon	Truite	Merlu sauce citron	Croque-fromage
 Légumes	Coquillettes	Purée	Riz (IGP/BIO) 	Pennes aux pesto
 Produits laitiers				
 Fruits ou Desserts	Fromages	Yaourt (BIO) 	Fromages	 Yaourt (BIO)
	Pommes/kiwi (BIO) 	Beignet framboise/ chocolat	Oreillons de pêches/ tranche d'ananas	 Pommes/banane (BIO)

