





















# Menus DAMVILLE/CONDE/BUIS SUR DAMVILLE

## Février 2026

SEMAINE	Du 2 au 6 février	Du 7 au 13 février	Du 16 au 20 février	Du 23 au 27 février
Lundi	Potage de saison Lasagnes ricotta épinards chèvre <b>MAISON</b>  Salade Crêpe au sucre	<b>Filet de poisson sauce ciboulette</b>  Carottes BIO - Semoule BIO  Brie Banane sauce chocolat		
Mardi	<b>Poisson pané sauce tartare MSC</b>  Petits pois - Pommes de terre vapeur Cantafrais Fruit de saison	<b>Journée des légumineuses</b> <b>Céleri rémoulade BIO</b>  Cassoulet garni Crème dessert caramel		
Mercredi				
Jeudi	<b>Animation : Saveurs d'Asie</b> Samoussa aux légumes  <b>Poulet tikka LOCAL massala</b> Brocolis - Riz BIO  Mousse noix de coco	Potage de saison  <b>Rôti de bœuf LOCAL aux oignons</b> Frites FRAICHES - Salade Yaourt aux fruits mixés		
Vendredi	 <b>Goulash de bœuf LOCAL</b> Poêlée de légumes - Dauphinois Cantal Fruit de saison	 Omelette Chou romanesco - Farfalles Rondelé Salade de fruits FRAIS	