

# Proposition de Menu

(sous réserve de changement)

Semaine du 23 Au 28 Février 2026

FR 11.222.333 CE

Nous prévenir pour toute absence ou repas supplémentaire au 04 73 24 05 79 **avant 10 heures la veille** pour le lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi et Vendredi

**Le Jeudi avant 10 heures** pour les repas du Samedi et du Dimanche

Nom : **Prénom :**

Adresse :

à remettre pour le Jeudi :

**S. 9**

| Lundi<br>23/02/2026   | Mardi<br>24/02/2026 | Mercredi<br>25/02/2026    | Jeudi<br>26/02/2026             | Vendredi<br>27/02/2026 | Samedi<br>28/02/2026 | Dimanche<br>01/03/2026 |
|-----------------------|---------------------|---------------------------|---------------------------------|------------------------|----------------------|------------------------|
| Feuilleté aux légumes | Salade verte / Thon | Salade d'haricots verts   | Choux chinois/jambon / Emmental | Endive                 | Pâté croute          | Poireaux vinaigrette   |
| Poulet rôti           | Jambon Blanc        | Sauté de dinde au caramel | Boulettes de bœuf sauce crème   | Poisson sauce soleil   | Paupiette de veau    | Jambon braisé          |
| Haricots beurre       | Croque Fromage      | riz                       | Semoule épicée                  | Purée de patate douce  | Carde à la tomate    | Haricots plats à l'ail |
| Fromage               | Fromage             | Fromage                   | Fromage                         | Fromage                | Fromage              | Fromage                |
| Fruit                 | Poire chocolat      | Fruit                     | compote pêche                   | Pâtisserie             | Fruit                | Fruit                  |

**Menu de remplacement : Viande ou poisson et légumes en fonction de nos disponibilités.**

ATTENTION :

- Vous devez consommer les repas livrés **sans délai** et jeter les restes.
- Les aliments froids sont à consommer à 3°maximum et les aliments chauds à plus de 63°.
- Les repas froids sont consommables le lendemain (ex. les repas livrés le samedi pour le dimanche), ils doivent être conservés au froid .

**En cas d'ingestion d'aliments après ce délai, le Service de Restauration et la Mairie déclinent toutes responsabilités.**

Pour une bonne utilisation du matériel : ne pas mettre les boîtes métalliques au micro-ondes ni sur le gaz ou la plaque électrique mais vider les boîtes dans un récipient adapté au mode de réchauffage. **Par mesure d'hygiène, les boîtes doivent être rendues vides et rincées à l'eau.**

**En cas de détérioration des boîtes ou couvercles, ceux-ci vous seront facturés.**

La Directrice du Service : Mme Robin K.