



# MENU SAT ENSUES-LA-REDONNE – Fevrier 2026



Téléchargez moi

Labels Egalim :	LUNDI 02 Fevrier		MARDI 03 Fevrier		JEUDI 05 Fevrier		VENDREDI 06 Fevrier	
	Menu veggie		Menu bio					
Produit issu de l'agriculture biologique	Carottes rapées		Soupe de l'hiver		Salade mixte		Velouté de potimarron	
Label Rouge	Nuggets de blé		Rôti de porc en sauce		Dos de colin sauce safrané		Sauté de dinde à la creme	
Menu végétarien	Pomme paillasson		Gratin d'épinards		Gratin de riz		Torti	
Haute valeur environnementale	Comté AOP		Fromage blanc		Yaourt		Carré frais	
Appellation d'origine protégée	Liégeois café		Crêpe		Fruit de saison		Compote maison	
Pêche durable	Pain / fromage / Fruit		Pain pâte à tartiner / compote / Yaourt		Pain confiture / Fruit / Yaourt		Pain / chocolat noir / Yaourt	
LUNDI 09 Fevrier		MARDI 10 Fevrier		JEUDI 12 Fevrier		VENDREDI 13 Fevrier		
Menu veggie		Menu bio						
Appellation d'origine protégée	Œufs mayonnaise		Salade parisienne		Betteraves		Soupe Dubarry	
Pêche durable	Hachi végé		Escalope pané, quartier de citron		Steak sauce au bleu		Merlu rôti aux herbes	
Appellation d'origine protégée	Yaourt		Petits pois		Potatoes		Riz	
Pêche durable	Compote		Camembert		Tomme AOP		Fromage blanc à la louche	
Appellation d'origine protégée	f.blanc / Fruit / gâteau		Fruit de saison		Fruit de saison		Compote	
LUNDI 16 Fevrier		MARDI 17 Fevrier		JEUDI 19 Fevrier		VENDREDI 20 Fevrier		
Produit local								
Dessert maison								
Viande d'origine France								
100% fraîcheur								
LUNDI 23 Fevrier		MARDI 24 Fevrier		JEUDI 26 Fevrier		VENDREDI 27 Fevrier		
Plat du terroir								
Menu végétarien								
Menu à thème								

Sous réserve d'approvisionnement

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possibles de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.





