

# MENU SAT ENSUES-LA-REDONNE – Février 2026



Téléchargez moi

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

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.





