

MENU DU MOIS DE FÉVRIER

Le pain servi tous les jours est fabriqué par un artisan boulanger utilisant des farines issues d'une agriculture HVE (Haute Valeur Environnementale) et locale (Gers).

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Semaine du 2 février au 6 février 2026	<u>Coleslaw*</u>  <u>Boules Boeuf à la sauce</u> <u>tomate</u>  Semoule  Camembert  Compote 	<u>Potage*</u> à la crème  Steak haché  Frites  Clémentine 	<u>Salade d'endives</u>  <u>Pâtes à la mexicaine</u>  Kiwi 	<u>Salade de betterave* crue</u> <u>et épinards</u>  Limande  Purée verte  Yaourt 
Semaine du 9 février au 13 février 2026	VACANCES SCOLAIRES			
Semaine du 16 février au 20 février 2026				
Semaine du 23 février au 27 février	<u>Salade* de cervelas et</u> <u>fromage</u>  <u>Torti à la bolognaise</u>  Compote 	Rillettes  <u>Dinde Marengo</u>  Pommes Noisettes  Gouda*  Poire 	<u>Salade de lentilles et</u> <u>carottes*</u>  <u>Gratin de riz, champignons</u> <u>et brocolis</u>  Salade de fruits 	<u>Carottes râpées</u>  Tempura  <u>Purée de patate douce* et</u> <u>butternut*</u>  Mimolette  Orange 

Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour

Retrouvez les menus sur le site de la ville :
www.valdevirvee.fr

Ces menus vous sont communiqués à titre indicatif seulement. Des impératifs de service peuvent nous amener à les modifier.

Pour bien lire ce
menu :

Produits faits « maison »

Produits végétariens



Produits issus de
l'agriculture biologique

*Produits issus d'une ferme
locale

 Protéine

 Laitage

 Crudité

 Cuidité

 Féculent

INFO ALLERGENES :

Certains plats sont
susceptibles de contenir des
traces de : céréales (gluten),
crustacés, œuf, poisson,
arachides, soja, lait, fruits à
coque, céleri, moutarde,
graines de sésame, anhydride
sulfureux, lupins et mollusques.