





AU MENU DES CANTINES DU SVS DU CARLUXAIS



MOIS DE FÉVRIER 2026

	Lundi 2 février	Mardi 3 février	Jeudi 5 février	Vendredi 6 février
Menu Végétarien	Velouté de légumes	 REPAS PIRATE A L'ABORDAGE MOUSSAILLON	Betteraves	Velouté Blanc
	Méli-Mélo de graines Et légumes		Potée aux choux & Saucisse	Légumes blancs Poisson blanc
	Crêpes		Fromage Fruit	Dessert en blanc
Lundi 9 février au vendredi 20 février				
 Youpiiii !!! C'est les vacances !!!				
	Lundi 23 février	Mardi 24 février	Jeudi 26 février	Vendredi 27 février
Menu Végétarien	Salade de lentilles	Salade composée	Velouté	Macédoine
	Gratin de légumes au comté	Purée de carottes Saucisse	Tartiflette & Salade	Blanquette de poisson Riz
	Fruits rôtis	Yaourt	Salade de fruits	Crème dessert



Ces menus sont communiqués à titre indicatif, ils peuvent être amenés à être modifiés.

Les plats sont élaborés par les cantinières avec des produits frais et de saison, ils sont tous accompagnés de pain.

Viande origine France : Boucherie Régnier, boucherie Lamponnaise

Produits laitiers bio : Ferme de la Chapelle

Poisson frais : Mr Mignon, Mr Miori

Epicerie de Carlux, épicerie de Saint Julien de Lampon

Légumes bio : Mélinature Ste Mondane

Pain : Boulangerie de Grolejac