

*Cupcakes  
d'Amour*

**Du 09 au 13 Février  
2026**

Toutes les semaines des produits  
**BIO & LOCAUX**



**LUNDI 09**

**Déjeuner**

- Carottes Râpées & Pamplemousse
- Steak Hâché / Andouillette Sauce Crème & Moutarde
- Pommes de Terre Sautées
- Tarte au Citron

**Dîner**

- Avocat Mayonnaise
- Accras de Morue
- Riz Créole
- Ananas Rôti



**MARDI 10**

**Déjeuner**

- Salade de Risetti, Thon & Maïs
- Sot-l'y-laisse
- Haricots Beurre
- Banane au Chocolat

**Dîner**

- Salade d'Endive, Noix & Bleu
- Merguez
- Lentilles
- Lait d'Or & Biscuits



**MERCREDI 11**

**Déjeuner**

- Céleri Rémoulade
- Raclette
- Pommes de Terre
- Jambon de Pays / Jambon de Dinde

**Pomme au Four**

**Dîner**

- Cake Olives & Féta
- Dos de Colin Meunière
- Gratin de Chou-Fleur
- Donuts'



**JEUDI 12**

**Déjeuner**

- Toast & Houmous de Maïs
- Paupiette de Veau
- Poêlée Brocolis-Carottes
- Fondant au Chocolat

**Dîner**

- Mousse de Canard
- Croque-Monsieur
- Jambon-Emmental ou Pesto-Mozzarella
- Salade Verte
- Fruit

**VENDREDI 13**

**Déjeuner**

- Betterave Mimosa
- Coquillettes
- Façon Minestrone
- Tomates, Poireaux, Carottes
- Compote



Le Proviseur,

Le Gestionnaire  
Comptable

*Benoît PEYHARDI*

Julien BENOÎT

*Bon Appétit*

*Cupcakes  
d'amour*

Mélanger : 2 gros oeufs

100 g de sucre roux **SUCRE**

120 g de farine

120 g de beurre salé

1 sachet de sucre vanillé

1/2 sachet de Levure

Four 170 ° 25 mn

*Glacage :*  
Creamcheese, beurre doux,  
sucre glace et éléments décoratifs

Les Rêves de Caro

*& Délicieuses Vacances à toutes et à tous !*