

MENUS DU 02/02/2026 AU 06/02/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 02/02/2026	Mardi 03/02/2026	Mercredi 04/02/2026	Jeudi 05/02/2026	Vendredi 06/02/2026
Entrée	Velouté de potiron	Salade d'endives à la parmentière	Chou blanc à la vinaigrette	Crêpe au fromage	Salade multifeuille
Plat	Rosbeef à l'ancienne	Tajine de poulet	Filet de lieu MSC à la crème citronnée	Bouchées BIO courgettes & feta au curry	Sauce bolognaise
Accompagnement	Haricots verts persillés base de haricot BIO	Semoule BIO	Purée de légumes	Jeunes carottes	Macaronis HVE
Laitage	Petit suisse nature	Coulommiers à la coupe	Brie à la coupe	Yaourt nature fermier Désiris HVE	Rondelé nature
Dessert	Crêpe sucrée	Kiwi	Gâteau au yaourt (oeufs BIO)	Clémentine	Flan au chocolat (lait BIO)

* = Plat avec du porc

MENUS DU 09/02/2026 AU 13/02/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 09/02/2026	Mardi 10/02/2026	Mercredi 11/02/2026	Jeudi 12/02/2026	Vendredi 13/02/2026
Entrée	Salade de haricot vert au vinaigre de cidre	Salade de tortis	Céleris sauce ravigote	Carottes rapées	Salade verte BIO
Plat	Boeuf bourguignon	Omelette à la provençale	Beaufilet de colin sauce aïoli	Roulé au fromage	Escalope viennoise
Accompagnement	Purée de pommes de terre	Printanière de légumes	Blé BIO au beurre	Lentilles BIO LOCAL	Gratin de chou-fleur
Laitage	Petit suisse aux fruits	Saint-Môret BIO	Mimolette à la coupe	Tomme grise à la coupe	Fromage blanc
Dessert	Orange BIO	Poires cuites au cassis	Pomme	Nappé au caramel	Donut au sucre

* = Plat avec du porc

MENUS DU 16/02/2026 AU 20/02/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 16/02/2026	Mardi 17/02/2026	Mercredi 18/02/2026	Jeudi 19/02/2026	Vendredi 20/02/2026
Entrée	Terrine de fondant aux 3 légumes	Chou chinois vinaigrette au miel	Salade de pomme de terre	Betterave cuite vinaigrette	Coeur de laitue
Plat	Roti de dinde à la napolitaine	Filet de hoki MSC à la crème de curry	Poulet rôti au jus	Galette végétale blé et oignons sauce tomate	Steak haché sauce barbecue
Accompagnement	Epinards béchamel	Riz BIO	Brocolis BIO à la crème	Coquillettes BIO au beurre	Carottes
Laitage	Buchette mélange à la coupe	Petit suisse nature	Cantal à la coupe AOP	Frulos	Vache picon
Dessert	Clémentine BIO	Compote de pommes maison au sirop de litchi	Liégeois au chocolat	Kiwi	Moëlleux au caramel (oeufs BIO)

* = Plat avec du porc

MENUS DU 23/02/2026 AU 27/02/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 23/02/2026	Mardi 24/02/2026	Mercredi 25/02/2026	Jeudi 26/02/2026	Vendredi 27/02/2026
Entrée	Velouté maraicher	Salade arlequin (chou chinois/radis/maïs)	Chou blanc à la vinaigrette	Ciselée d'iceberg	Taboulé
Plat	Lasagne à la bolognaise (PC)	Aiguillettes de poulet et sa farandole de poivrons	Sauté de boeuf marengo	Tartiflette veggie (PC)	Cordon bleu de volaille
Accompagnement		Printanière de légumes	Purée de carottes		Haricots verts en persillade
Laitage	Brie à la coupe	Yaourt BIO au sucre de canne	Saint-Môret BIO	Petit nova BIO aromatisé	Cantafras
Dessert	Orange BIO	Bugnes	Bugnes	Pomme	Marmelade de pommes BIO aux fruits rouges

* = Plat avec du porc