



Menu du 02 février au 08 février 2026 - Midi

LUNDI 2	SUCRE	CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY EMINCÉ DE DINDE - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO MIMOLETTE BIO YAOURT NATURE	SEL	CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY EMINCÉ DE DINDE - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO YAOURT NATURE FLAN CHOCOLAT	SELSU	CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY EMINCÉ DE DINDE - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON
MARDI 3	SUCRE	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE À L'ORANGE ESCALOPE DE PORC - SAUCE CHARCUTIÈRE - RIZ DE CAMARGUE AUX POIREAUX GOUDA BIO MADELEINE S/SUCRE	SEL	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE À L'ORANGE ESCALOPE DE PORC - SAUCE CHARCUTIÈRE - RIZ DE CAMARGUE AUX POIREAUX COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES CRÊPE AU SUCRE	SELSU	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE À L'ORANGE ESCALOPE DE PORC - SAUCE CHARCUTIÈRE - RIZ DE CAMARGUE AUX POIREAUX COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES MADELEINE S/SUCRE
MERCREDI 4	SUCRE	SALADE DE PERLES, EMMENTAL, SURIMI ET MAYONNAISE BOUDIN NOIR AUX POMMES - PURÉE DE POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE FRUIT DE SAISON	SEL	SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - MAYONNAISE BOUDIN NOIR AUX POMMES - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	SELSU	SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - MAYONNAISE BOUDIN NOIR AUX POMMES - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON
JEUDI 5	SUCRE	TERRINE DE LAPIN - , CORNICHON EMINCÉ DE POULET - SAUCE BERCY - HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS - POMMES DE TERRE VAPEUR CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE YAOURT BRASSÉ NATURE	SEL	TERRINE DE LÉGUMES EMINCÉ DE POULET - SAUCE BERCY - HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS - POMMES DE TERRE VAPEUR YAOURT BRASSÉ NATURE LIEGEOIS CHOCOLAT	SELSU	TERRINE DE LÉGUMES EMINCÉ DE POULET - SAUCE BERCY - HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS - POMMES DE TERRE VAPEUR YAOURT BRASSÉ NATURE CAKE AU CITRON S/SUCRE
VENDREDI 6	SUCRE	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU PERSIL DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'OSEILLE - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET CHOUX DE BRUXELLE BÉCHAMEL PETIT MOULÉ NATURE YAOURT NATURE	SEL	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU PERSIL DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'OSEILLE - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET CHOUX DE BRUXELLE BÉCHAMEL MADELEINE YAOURT NATURE SUCRÉ	SELSU	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU PERSIL DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'OSEILLE - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET CHOUX DE BRUXELLE BÉCHAMEL MADELEINE S/SUCRE YAOURT NATURE
SAMEDI 7	SUCRE	FRIAND AU FROMAGE SAUCISSE FUMÉE - PURÉE DE POIS CASSÉS BIO - SAUCE AUX OIGNONS SAINT PAULIN COMPOTE POMME PASSION	SEL	CRÊPE FORESTIÈRE AIGUILLETES DE POULET - PURÉE DE POIS CASSÉS BIO - SAUCE AUX OIGNONS SUISSE NATURE COMPOTE POMME PASSION	SELSU	CRÊPE FORESTIÈRE AIGUILLETES DE POULET - PURÉE DE POIS CASSÉS BIO - SAUCE AUX OIGNONS SUISSE NATURE COMPOTE POMME PASSION
DIMANCHE 8	SUCRE	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE PALERON BRAISÉ - AU JUS - LÉGUMES DU POT SAINT-NECTAIRE AOP PUDDING ANTILLAIS NUTRIGOURMAND - CRÈME ANGLAISE	SEL	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE PALERON BRAISÉ - AU JUS - LÉGUMES DU POT FRUIT DE SAISON PUDDING ANTILLAIS NUTRIGOURMAND - CRÈME ANGLAISE	SELSU	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE PALERON BRAISÉ - AU JUS - LÉGUMES DU POT FRUIT DE SAISON PUDDING ANTILLAIS NUTRIGOURMAND - CRÈME ANGLAISE



***Nom :**

Prénom :

MENUS RECOMMANDÉS SANS ...

Menu du 09 février au 15 février 2026 - Midi

2/4

LUNDI 9	SUCRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE MADÈRE - MÉLANGE DE NAVETS ET POMMES DE TERRE EMMENTAL COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	SEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE MADÈRE - MÉLANGE DE NAVETS ET POMMES DE TERRE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES SUISSES AUX FRUITS	SELSU	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE MADÈRE - MÉLANGE DE NAVETS ET POMMES DE TERRE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES SUISSES NATURE
MARDI 10	SUCRE	CHOU FLEUR - SAUCE COCKTAIL LASAGNES BOLOGNAISE EDAM BIO FRUIT DE SAISON	SEL	CHOU FLEUR - SAUCE COCKTAIL LASAGNES BOLOGNAISE FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	SELSU	CHOU FLEUR - SAUCE COCKTAIL LASAGNES BOLOGNAISE FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON
MERCREDI 11	SUCRE	MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESLAW CASSOLETTE DE POISSONS AUX CREVETTES DU CHEF - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES COMPOTE POMME PRUNEAUX	SEL	MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESLAW CASSOLETTE DE POISSONS AUX CREVETTES DU CHEF - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES YAOURT BRASSÉ NATURE COMPOTE POMME PRUNEAUX	SELSU	MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESLAW CASSOLETTE DE POISSONS AUX CREVETTES DU CHEF - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES YAOURT BRASSÉ NATURE COMPOTE POMME PRUNEAUX
JEUDI 12	SUCRE	SAUCISSON À L'AIL - , CORNICHON HACHIS PARMENTIER DU CHEF BRIE CAKE AU CITRON S/SUCRE	SEL	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER DU CHEF SUISSE NATURE GÂTEAU AU YAOURT	SELSU	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER DU CHEF SUISSE NATURE CAKE AU CITRON S/SUCRE
VENDREDI 13	SUCRE	PANAIS RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL FILET DE COLIN MSC - SAUCE AURORE - BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES SAINT PAULIN YAOURT NATURE	SEL	PANAIS RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL FILET DE COLIN MSC - SAUCE AURORE - BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES YAOURT NATURE LIEGEOIS CHOCOLAT	SELSU	PANAIS RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL FILET DE COLIN MSC - SAUCE AURORE - BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON
SAMEDI 14	SUCRE	CRÊPE FORESTIÈRE OMELETTE DU CHEF AU FROMAGE - PETITS POIS ET CAROTTES CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	SEL	CRÊPE FORESTIÈRE OMELETTE DU CHEF AU FROMAGE - PETITS POIS ET CAROTTES MADELEINE CRÈME DESSERT PRALINÉ	SELSU	CRÊPE FORESTIÈRE OMELETTE DU CHEF AU FROMAGE - PETITS POIS ET CAROTTES MADELEINE S/SUCRE FROMAGE BLANC NATURE
DIMANCHE 15	SUCRE	PÂTÉ DE CAMPAGNE - , CORNICHON EMINCÉ DE DINDE - FAÇON BLANQUETTE - LÉGUMES BLANQUETTE - POMMES DE TERRE CANTAL AOP FLAN PÂTISSIER DU CHEF	SEL	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE EMINCÉ DE DINDE - FAÇON BLANQUETTE - LÉGUMES BLANQUETTE - POMMES DE TERRE SUISSES NATURE FLAN PÂTISSIER DU CHEF	SELSU	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE EMINCÉ DE DINDE - FAÇON BLANQUETTE - LÉGUMES BLANQUETTE - POMMES DE TERRE SUISSE NATURE FLAN PÂTISSIER DU CHEF



Menu du 16 février au 22 février 2026 - Midi

LUNDI 16	SUCRE	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE AUX OIGNONS - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON BÉCHAMEL EMMENTAL FRUIT DE SAISON	SEL	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE AUX OIGNONS - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON BÉCHAMEL FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	SELSU	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE AUX OIGNONS - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON BÉCHAMEL FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON
MARDI 17	SUCRE	SALADE DE POMMES DE TERRE CHOUROUTE DU CHEF MIMOLETTE MADELEINE S/SUCRE	SEL	SALADE DE POMMES DE TERRE HACHIS PARMENTIER DU CHEF MADELEINE MUFFIN VANILLE ET PÉPITES DE CHOCOLAT	SELSU	SALADE DE POMMES DE TERRE HACHIS PARMENTIER DU CHEF MADELEINE S/SUCRE YAOURT NATURE
MERCREDI 18	SUCRE	SALADE VERTE - VINAIGRETTE RÔTI DE PORC - SAUCE TOMATE - POMMES DE TERRE RISSOLÉES - HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE POMME ANANAS	SEL	SALADE VERTE - VINAIGRETTE RÔTI DE PORC - SAUCE TOMATE - POMMES DE TERRE RISSOLÉES - HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE POMME ANANAS	SELSU	SALADE VERTE - VINAIGRETTE RÔTI DE PORC - SAUCE TOMATE - POMMES DE TERRE RISSOLÉES - HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE POMME ANANAS
JEUDI 19	SUCRE	TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE EMINCÉ DE POULET - SAUCE FROMAGÈRE - RIZ DE CAMARGUE PILAF FRUIT DE SAISON SUISSE NATURE	SEL	TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE EMINCÉ DE POULET - SAUCE BÉCHAMEL - RIZ DE CAMARGUE PILAF FRUIT DE SAISON MOUSSE CHOCOLAT	SELSU	TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE EMINCÉ DE POULET - SAUCE BÉCHAMEL - RIZ DE CAMARGUE PILAF FRUIT DE SAISON SUISSES NATURE
VENDREDI 20	SUCRE	CRÊPE FORESTIÈRE FILET DE POISSON MEUNIÈRE - RATATOUILLE - POMMES DE TERRE VAPEUR COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES CAKE AU CITRON S/SUCRE	SEL	CRÊPE FORESTIÈRE FILET DE POISSON MEUNIÈRE - RATATOUILLE - POMMES DE TERRE VAPEUR COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES CRÈME DESSERT VANILLE	SELSU	CRÊPE FORESTIÈRE FILET DE POISSON MEUNIÈRE - RATATOUILLE - POMMES DE TERRE VAPEUR COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES CAKE AU CITRON S/SUCRE
SAMEDI 21	SUCRE	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE TORTIS - BOLOGNAISE DE BOEUF CAMEMBERT CLAFOUTIS AUX CERISES	SEL	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE TORTIS - BOLOGNAISE DE BOEUF YAOURT NATURE CLAFOUTIS AUX CERISES	SELSU	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE TORTIS - BOLOGNAISE DE BOEUF YAOURT NATURE CLAFOUTIS AUX CERISES
DIMANCHE 22	SUCRE	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE SAUCISSE FUMÉE - HARICOTS BLANC À LA TOMATE TOMME NOIRE (PORTION) YAOURT BRASSÉ NATURE	SEL	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE QUICHE AU SAUMON - HARICOTS VERTS BIO FRUIT DE SAISON SEMOULE AU LAIT NAPPÉ CARAMEL	SELSU	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE QUICHE AU SAUMON - HARICOTS VERTS BIO FRUIT DE SAISON YAOURT BRASSÉ NATURE



Menu du 23 février au 01 mars 2026 - Midi

LUNDI 23	SUCRE	CR MACEDOINE DE LEGUMES - MAYONNAISE FILET DE COLIN MSC - EPINARDS BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE VAPEUR MIMOLETTE COMPOTE DE POMMES	SEL	CR MACEDOINE DE LEGUMES - MAYONNAISE FILET DE COLIN MSC - EPINARDS BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE VAPEUR YAOURT BRASSÉ NATURE COMPOTE DE POMMES	SELSU	CR MACEDOINE DE LEGUMES - MAYONNAISE FILET DE COLIN MSC - EPINARDS BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE VAPEUR YAOURT BRASSÉ NATURE COMPOTE DE POMMES
MARDI 24	SUCRE	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE MOUTARDE - LENTILLES BIO CUISINÉES GOUDA FRUIT DE SAISON	SEL	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE MOUTARDE - LENTILLES BIO CUISINÉES FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	SELSU	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE MOUTARDE - LENTILLES BIO CUISINÉES FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON
MERCREDI 25	SUCRE	QUICHE AUX FROMAGES JAMBON BLANC LR - MAYONNAISE - POTATOES TOMME BLANCHE FROMAGE BLANC NATURE	SEL	TARTE AUX LÉGUMES LASAGNES AUX LÉGUMES MADELEINE FROMAGE BLANC SUCRÉ	SELSU	TARTE AUX LÉGUMES LASAGNES AUX LÉGUMES MADELEINE FROMAGE BLANC SUCRÉ
JEUDI 26	SUCRE	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE CORDON BLEU DE DINDE - PETITS POIS - POMMES DE TERRE VAPEUR - MAYONNAISE EMMENTAL CAKE AU CITRON S/SUCRE	SEL	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE CORDON BLEU DE DINDE - PETITS POIS - POMMES DE TERRE VAPEUR - MAYONNAISE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES GAUFRE LIÉGEOISE	SELSU	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE CORDON BLEU DE DINDE - PETITS POIS - POMMES DE TERRE VAPEUR - MAYONNAISE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES GAUFRE LIÉGEOISE
VENDREDI 27	SUCRE	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE RAVIOLIS AU SAUMON PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES SUISSES NATURE	SEL	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE RAVIOLIS AU SAUMON PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES CRÈME DESSERT CHOCOLAT	SELSU	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE RAVIOLIS AU SAUMON PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES CRÈME DESSERT CHOCOLAT
SAMEDI 28	SUCRE	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE BOULETTES AU BOEUF - FAÇON TANDOORI - SEMOULE BIO - LÉGUMES COUSCOUS BLEU FRUIT DE SAISON	SEL	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE BOULETTES AU BOEUF - FAÇON TANDOORI - SEMOULE BIO - LÉGUMES COUSCOUS FRUIT DE SAISON GÂTEAU DU CHEF À L'ANANAS	SELSU	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE BOULETTES AU BOEUF - FAÇON TANDOORI - SEMOULE BIO - LÉGUMES COUSCOUS FRUIT DE SAISON GÂTEAU DU CHEF À L'ANANAS
DIMANCHE 1	SUCRE	SALADE DE POMMES DE TERRE - VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET - SAUCE FORESTIÈRE - CAROTTES - POTATOES SAINT-NECTAIRE AOP ROULÉ À LA FRAMBOISE	SEL	SALADE DE POMMES DE TERRE - VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET - SAUCE FORESTIÈRE - CAROTTES - POTATOES SUISSES NATURE ROULÉ À LA FRAMBOISE	SELSU	SALADE DE POMMES DE TERRE - VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET - SAUCE FORESTIÈRE - CAROTTES - POTATOES SUISSES NATURE ROULÉ À LA FRAMBOISE