



LUNDI 2	Menu A	CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY EMINCÉ DE DINDE - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO MIMOLETTE BIO FLAN CHOCOLAT	Menu B	POTAGE
MARDI 3	Menu A	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE À L'ORANGE ESCALOPE DE PORC - SAUCE CHARCUTIÈRE - RIZ DE CAMARGUE AUX POIREAUX GOUDA BIO CRÊPE AU SUCRE	Menu B	POTAGE
MERCREDI 4	Menu A	SALADE DE PERLES, EMMENTAL, SURIMI ET MAYONNAISE BOUDIN NOIR AUX POMMES - PURÉE DE POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE FRUIT DE SAISON	Menu B	POTAGE
JEUDI 5	Menu A	TERRINE DE LAPIN - , CORNICHON EMINCÉ DE POULET - SAUCE BERCY - HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS - POMMES DE TERRE VAPEUR CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE LIEGEOIS CHOCOLAT	Menu B	POTAGE
VENDREDI 6	Menu A	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 SUCRÉ	Menu B	POTAGE
SAMEDI 7	Menu A	FRIAND AU FROMAGE SAUCISSE FUMÉE - PURÉE DE POIS CASSÉS BIO - SAUCE AUX OIGNONS SAINT PAULIN COMPOTE POMME PASSION	Menu B	POTAGE
DIMANCHE 8	Menu A	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE PALERON BRAISÉ - AU JUS - LÉGUMES DU POT SAINT-NECTAIRE AOP PUDDING ANTILLAIS NUTRIGOURMAND - CRÈME ANGLAISE	Menu B	POTAGE



Menu du 09 février au 15 février 2026 - Midi

LUNDI 9	Menu A	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE MADÈRE - MÉLANGE DE NAVETS ET POMMES DE TERRE EMMENTAL SUISSES AUX FRUITS	Menu B	POTAGE
MARDI 10	Menu A	CHOU FLEUR - SAUCE COCKTAIL LASAGNES BOLOGNAISE EDAM BIO FRUIT DE SAISON	Menu B	POTAGE
MERCREDI 11	Menu A	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	Menu B	POTAGE
JEUDI 12	Menu A	SAUCISSON À L'AIL - , CORNICHON HACHIS PARMENTIER DU CHEF BRIE GÂTEAU AU YAOURT	Menu B	POTAGE
VENDREDI 13	Menu A	PANAIS RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL FILET DE COLIN MSC - SAUCE AUREOLE - BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES SAINT PAULIN LIEGEOIS CHOCOLAT	Menu B	POTAGE
SAMEDI 14	Menu A	CRÊPE FORESTIÈRE OMELETTE DU CHEF AU FROMAGE - PETITS POIS ET CAROTTES CAMEMBERT CRÈME DESSERT PRALINÉ	Menu B	POTAGE
DIMANCHE 15	Menu A	PÂTÉ DE CAMPAGNE - , CORNICHON EMINCÉ DE DINDE - FAÇON BLANQUETTE - LÉGUMES BLANQUETTE - POMMES DE TERRE CANTAL AOP FLAN PÂTISSIER DU CHEF	Menu B	POTAGE



Menu du 16 février au 22 février 2026 - Midi

LUNDI 16	Menu A	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE AUX OIGNONS - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON BÉCHAMEL EMMENTAL FRUIT DE SAISON	Menu B	POTAGE
MARDI 17	Menu A	SALADE DE POMMES DE TERRE CHOUROUTE DU CHEF MIMOLETTE MUFFIN VANILLE ET PÉPITES DE CHOCOLAT	Menu B	POTAGE
MERCREDI 18	Menu A	SALADE VERTE - VINAIGRETTE RÔTI DE PORC - SAUCE TOMATE - POMMES DE TERRE RISSOLÉES - HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE POMME ANANAS	Menu B	POTAGE
JEUDI 19	Menu A	TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE EMINCÉ DE POULET - SAUCE FROMAGÈRE - RIZ DE CAMARGUE PILAF BLEU MOUSSE CHOCOLAT	Menu B	POTAGE
VENDREDI 20	Menu A	CRÊPE FROMAGE FILET DE POISSON MEUNIÈRE - RATATOUILLE - POMMES DE TERRE VAPEUR SAINT PAULIN CRÈME DESSERT VANILLE	Menu B	POTAGE
SAMEDI 21	Menu A	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE TORTIS - BOLOGNAISE DE BOEUF CAMEMBERT CLAFOUTIS AUX CERISES	Menu B	POTAGE
DIMANCHE 22	Menu A	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE SAUCISSE FUMÉE - HARICOTS BLANC À LA TOMATE TOMME NOIRE (PORTION) SEMOULE AU LAIT NAPPÉ CARAMEL	Menu B	POTAGE



Menu du 23 février au 01 mars 2026 - Midi

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