



Nos engagements

Pain :
Artisanal, Local et issu
de l'agriculture
biologique



Composantes issues de
l'agriculture biologique
par semaine



Produit IGP indication
géographique protégée



Haute valeur
environnementale



Toutes les viandes / sont
d'origine France



Boeuf : Exclusivement
Race à Viande



Poisson : Issu
exclusivement de la
Pêche durable



Produit local



Préparé dans notre
cuisine



Produit Artisanal



Fromage
AOP / AOC



Fruits et légumes : Frais



Produit
végétarien



Certification
Environnementale niveau 2



Omelettes cuisinées
sur la cuisine centrale
avec des oeufs issus de
l'agriculture biologique



Bon appétit !

*les aliments soulignés sont
issus de l'agriculture
biologique.

lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
Chandeleur Sauté de taureau sauce provençale <u>Semoule</u> Carré Président Crêpe au sucre Galettes de légumes	Menu végétarien Bolo de lentilles Coquillettes semi-complètes Edam à la coupe <u>Pomme</u>	Soupe de <u>légumes</u> & croutons Filet de lieu sauce beurre & citron Poêlée de <u>légumes</u> d'hiver Dessert lacté vanille	Rôti de porc HVE jus échalotes <u>Carottes</u> en persillade Cantal AOP à la coupe <u>Banane</u> Œufs durs & mayonnaise	<u>Salade verte</u> & dés de mimolette Filet de poisson pané & citron <u>Epinards</u> à la béchamel Moelleux poire vanille préparé par nos chefs
lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026
<u>Carottes</u> râpées à l'indienne Nuggets de poulet <u>Petits pois</u> mijotés Dessert lacté chocolat Nuggets blé	Menu végétarien Omelette roulée du chef <u>Haricots verts</u> à l'ail Cantal AOP à la coupe <u>Banane</u>	Emincés d' <u>endives</u> & dés d'emmental Saucisse de Lozère HVE Lentilles mijotées IGP Yaourt nature & sucre Falafels	Sauté de <u>boeuf</u> à l'indienne <u>Farfalles</u> & râpé Emmental à la coupe <u>Kiwi</u> Bolo lentilles	<u>Salade verte</u> & vinaigrette Pavé de colin sauce mandarine <u>Riz</u> pilaf Purée de pommes préparé par nos chefs
lundi 16 février 2026	mardi 17 février 2026	mercredi 18 février 2026	jeudi 19 février 2026	vendredi 20 février 2026
Gardiane de <u>boeuf</u> <u>Polenta</u> crémeuse Gouda à la coupe <u>Poire</u> Pané fromager	Menu Végétarien Nouvel an chinois : Le Cheval de feu Salade de nouilles chinoises Nems de légumes sauce aigre sauce Riz cantonnais (sans jambon) Gâteau à l'ananas Réalisé par nos chefs	Sauté de poulet LBR sauce paprika Gratin de <u>choux-fleur</u> & PDT Tomme de l'Ubaye à la coupe <u>Clémentine</u> Œufs durs & mayonnaise	Menu Montagnard <u>Salade verte</u> & vinaigrette Raclette party <i>Pommes de terre, fromage à raclette & rosette</i> Verrine de fromage blanc & coulis de fruits rouges Sans rosette	Potage de <u>légumes</u> & fromage frais Filet de poisson meunière & citron <u>Carottes</u> persillées <u>Banane</u>
lundi 23 février 2026	mardi 24 février 2026	mercredi 25 février 2026	jeudi 26 février 2026	vendredi 27 février 2026
Escalope de dinde LBR sauce forestière <u>Haricots verts</u> persillés Saint Nectaire AOP à la coupe <u>Kiwi</u> Nuggets de blé	<u>Salade verte</u> & edam Filet de lieu sauce blanche Pommes rissolées Mousse au chocolat	Menu végétarien Soupe de <u>légumes</u> Œufs à la florentine (<i>Epinards béchamel</i>) Yaourt aromatisé	<u>Carottes</u> râpées & vinaigrette Rôti de boeuf jus aux oignons <u>Petits pois</u> mijotés Fromage blanc nature & sucre Pané fromager	Brandade de poisson (<i>pommes de terre fraîches</i>) Tomme grise à la coupe <u>Pomme</u>