

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 œufs 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 Salade d' <u>haricots verts</u> Sauté de taureau sauce provençale <u>Semoule</u> Carré Président Crêpe au sucre	Betteraves vinaigrette au miel <u>Coquillettes semi-complètes</u> Sauce bolognaise 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 Gouda Eclair au chocolat	Pois chiches au cumin Rôti de porc HVE jus d'échalotes <u>Carottes</u> en persillade Cantal AOP à la coupe <u>Banane</u>	<u>Salade verte</u> & vinaigrette Filet de poisson pané & citron <u>Epinards</u> à la béchamel Mimolette Moelleux poire vanille préparé par nos chefs
SOIR Soupe du Barry Fromage blanc nature & sucre	SOIR Bouillon vermicelles Mousse citron	SOIR Potage paysan Yaourt nature & sucre	SOIR Velouté de champignons Liégeois café	SOIR Soupe de légumes Yaourt aromatisé
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 Escalope viennoise <u>Petits pois</u> mijotés Saint Paulin à la coupe Flan pâtissier	Salade piémontaise 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 Sauscisse de Lozère HVE Lentilles mijotées IGP Yaourt nature & sucre Poire au chocolat	Poireaux vinaigrette Sauté de <u>boeuf</u> à l'indienne <u>Farfalles</u> & râpé Emmental à la coupe <u>Kiwi</u>	<u>Salade verte</u> & vinaigrette Pavé de colin sauce mandarine <u>Riz</u> pilaf Tomme noire Purée de pommes préparé par nos chefs
SOIR Potage crecy Yaourt nature & sucre	SOIR Velouté de poireaux Crème vanille	SOIR Potage esaü Fromage blanc aux fruits	SOIR Soupe minestrone Yaourt aromatisé	SOIR Velouté de butternut Fromage blanc nature & sucre
lundi 16 février 2026	mardi 17 février 2026	mercredi 18 février 2026	jeudi 19 février 2026	vendredi 20 février 2026
Maquereaux moutarde Gardiane de <u>boeuf</u> <u>Polenta</u> crémeuse Gouda à la coupe <u>Poire</u>	Salade de nouilles chinoises Porc au caramel <u>Riz</u> cantonnais Buche de chèvre Gâteau à l'ananas Réalisé par nos chefs	Tarte au fromage Sauté de poulet LBR sauce paprika Gratin de <u>choux-fleur</u> & PDT Tomme de l'Ubaye à la coupe <u>Clémentine</u>	Menu Montagnard <u>Salade verte</u> & vinaigrette Raclette party <i>Pommes de terre, fromage à raclette & Verrine de fromage blanc Pomme au four</i>	Potage de <u>légumes</u> & fromage frais Filet de poisson meunière & citron <u>Carottes</u> persillées Tartare ail & fines herbes <u>Banane</u>
SOIR Soupe minestrone Liégeois chocolat	SOIR Velouté de petits pois Yaourt nature & sucre	SOIR Potage choisy Crème caramel	SOIR Soupe à l'oignon Fromage blanc nature & sucre	SOIR Velouté picard Yaourt aromatisé
lundi 23 février 2026	mardi 24 février 2026	mercredi 25 février 2026	jeudi 26 février 2026	vendredi 27 février 2026
Pâté de campagne Escalope de dinde LBR sauce forestière Haricots verts persillés Saint Nectaire AOP à la coupe Kiwi	<u>Salade verte</u> & vinaigrette Filet de lieu sauce blanche Pommes rissolées Edam Mousse au chocolat	Soupe de <u>légumes</u> Œufs à la florentine (Epinards béchamel) Yaourt aromatisé Tropicienne	<u>Carottes</u> râpées & vinaigrette Rôti de boeuf jus aux oignons Petits pois mijotés Fromage blanc nature & sucre Tarte citron meringuée	Salade de betteraves Brandade de poisson (<i>pommes de terre fraîches</i>) Tomme grise à la coupe Pomme
SOIR Crème de légumes Flan vanille nappé caramel	SOIR Velouté de PDT Fromage blanc nature & sucre	SOIR Bouillon vermicelles Yaourt nature & sucre	SOIR Soupe d'épinards Yaourt aromatisé	SOIR Velouté de carottes Crème café