

DEJEUNERS							
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
F Mousse de canard	F Poireaux vinaigrette	F Salade de cervelas	F Concombre vinaigrette	F Endives au bleu	F Salade coleslaw	F Asperges à la crème	
F Chipolatas	F Cuisse de poulet	F Brandade de poisson	F Emincé de volaille au curry	F Poisson du marché	FS Potée auvergnate	F Rôti de veau	
F Galette de pommes de terre			E Pâtes	E Riz		FE Polenta crémeuse	
S Haricots verts	S Frites	F Salade verte	S Courgettes	FS Fondue de poireaux	FS Légumes de saison	S Champignons	
F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	
F Crème dessert vanille	E Cocktails de fruits	F Compote de pommes	F Gâteau à l'ananas	F Compote de fruits	E Poire au sirop	FSE Tarte au citron	
GOUTERS							
Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson
FE Moelleux abricot	FE Gâteau anniversaires	FE Moelleux au chocolat	E Pain au lait	S Pain aux raisins	FE Cake aux pommes	E Gaufrette au chocolat	
DINERS							
F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	FE Bouillon de vermicelle	
F Croque-Monsieur	FSE Tartelette aux fruits de mer	FSE Pâtes à la bolognaise	FSE Lasagnes de légumes et fromage de chèvre	EF Gratin de pâtes au jambon	FE Omelette aux herbes	S Volaille panée	
F Salade verte	F Salade verte	F Salade verte	F Salade verte	F Salade verte	F Salade verte	S Julienne de légumes	
F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	
F Fromage blanc à la groseille	FE Flan nappé au caramel	FE Crème pistache	FE Mousse au chocolat	F Petits suisses	F Yaourt aux fruits	F Compote de fruits	

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont servies françaises et les poissons MSC

Carte de remplacement : potage de légumes / omelette / compote et crème dessert

Légende : F : frais – S : surgelés – E : épicerie Repas végétarien Produit de saison Atelier cuisine Plat fait maison

Semaine du 02 au 08 février 2026

DEJEUNERS							
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
F Champignons au fromage blanc	FE Taboulé oriental	F Betteraves ciboulette 	FE Salade de tomates et maïs	F Salade grecque	F Carottes râpées vinaigrette	F Rillettes	
F Cordon bleu 	F Echine de porc 	F Boeuf braisé 	F Tartiflette	F Poisson du marché 	F Poulet rôti 	F Boulettes de bœuf sauce tomate 	
E Spaghettis	F Lentilles - Carottes	FE Chou braisé - Tortis	F Salade verte	E Riz	E Coquillettes 	E Linguine	
S Salsifis	EF Fromages	F Fromages	F Fromages	F Carottes persillées	F Céleri sauté	S Brocoli	
F Fromages	F Fromages	F Compote pomme-poire	FE Mousse au chocolat	F Fromages	F Fromages	F Fromages	
E Cocktail de fruits	F Banane flambée			FSE Verrine Melba	F Banane	FE Tartelette au poire Bourdaloue	
GOUTERS							
Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson
E Pain d'épices	F Gâteau au chocolat	E Roulé à la fraise	FE Marbré chocolat-vanille	S Donut's	S Pain au chocolat	F Far breton	
DINERS							
F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes
FS Hachis Parmentier 	F Croissant au jambon 	EF Pâtes carbonara 	F Emincé de porc au curry 	EF Quiche lorraine 	FE Omelette aux champignons 	F Jambon 	
F Salade verte	F Salade verte	F Salade verte	SF Poêlée de légumes – pommes de terre	F Salade verte	F Salade verte	S Julienne de légumes	
F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	
FE Riz au lait	F Chocolat liégeois	F Fromage blanc	F Crème aux œufs	FE Fruits au sirop	E Compote de fruits	F Ille flottante	

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont servies françaises et les poissons MSC

Carte de remplacement : potage de légumes / omelette / compote et crème dessert

Légende : F : frais – S : surgelés – E : épicerie Repas végétarien Produit de saison Atelier cuisine Plat fait maison

Semaine du 09 au 15 février 2026

DEJEUNERS							
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
FES Salade d'artichaut à l'italienne	F Terrines de canard aux olives	F Rillettes de thon	F Salade de betteraves	F Concombre à la crème	F Œufs mayonnaise	F Poireaux vinaigrette	
F Paupiette de porc	F Bœuf braisé	FE Parmentier de canard	F Boudin noir	F Poisson du marché	F Rôti de porc	F Emincé de volaille sauce chorizo	
E Semoule	FS Pommes dauphines	E Pommes de terre sautées	E Riz pilaf	E Haricots blancs	E Quinoa		
FES Tomates provençales	FS Haricots verts	F Salade verte	F Pommes cuites	S Epinards	FS Carottes persillées	F Flan de légumes	
F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	
E Pêche au sirop	F Pain perdu	F Ananas rôti	FE Compote de fruits	F Crème aux œufs au caramel	F Yaourt aux fruits	F Financier aux amandes	
GOUTERS							
E Boisson Biscuits coco croquants	S Boisson Gaufres	E Boisson Brioches	F Boisson Feuilleté aux pommes	F Boisson Moelleux au chocolat	F Boisson Gâteau au yaourt	E Boisson Biscuit chocolat	
DINERS							
F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	
S Poisson	FS Feuilleté jambon fromage	F Omelette au fromage et pommes de terre	F Endives au jambon	FE Quiche lorraine	FE Lasagnes végétariennes	F Egrené de bœuf	
FS Légumes sautés	F Salade verte	F Salade verte	F Fromages	F Salade verte	F Salade verte	E Spaghettis sauce tomate basilic	
F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	
FE Crème au chocolat	FE Riz au lait à la vanille	F Fromage blanc	F Mousse café	F Poire au vin	F Liégeois	F Fruits au sirop	

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont servies françaises et les poissons MSC

Carte de remplacement : potage de légumes / omelette / compote et crème dessert

Légende : F : frais – S : surgelés – E : épicerie Repas végétarien Produit de saison Atelier cuisine Plat fait maison

Semaine du 16 au 22 février 2026

DEJEUNERS							
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
F Terrine de campagne	F Betteraves mimosa	F Salade d'endives aux pommes	FE Salade au thon	F Carottes râpées sauce citron	F Champignons à la crème	F Terrine de poisson	
S Cuisse de poulet	F Sauté de porc à la moutarde	F Tartiflette	F Emincé de Volaille	F Fish & Chips	F Boulettes de boeuf	F Rôti de porc	
F Purée de pommes de terre et panais	E Quinoa	F Salade verte	E Pâtes	F Salade verte	E Riz pilaf	F Ratatouille	
F Fromages	S Haricots plats	F Fromages	FS Champignons	F Fromages	FS Poêlée de navets		
F Crème vanille	FE Fromages Compote de pomme	F Yaourt aux fruits	FSE Verrine poire Belle-Hélène	F Pomme au four Confiture	F Fromages	F Tarte à l'abricot	
GOUTERS							
Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson
E Moelleux abricot	F Cake aux pommes	E Pain au lait	F Gâteau à la noix de coco	S Donut's	E Marbré	E Gaufrette à la vanille	
DINERS							
FS Potage de légumes	FS Potage de légumes	FS Potage de légumes	FS Potage de légumes	FS Potage de légumes	FS Potage de légumes	FS Potage de légumes	FS Potage de légumes
F Omelettes aux pommes de terre et herbes	F Croque-monsieur	FS Brandade de poisson et brocolis	FSE Lasagnes aux épinards	FSE Légumes farcis	FES Quiche chèvre tomate		F Gratin dauphinois
F Salade verte	F Salade verte	F Salade verte	F Salade verte	F Salade verte	FE Salade verte	FS Haricots verts	
F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	
FE Mousse au chocolat	F Chocolat liégeois	FE Semoule au lait à la vanille	E Fromage blanc	F Crème café	F Compote Pomme-poire	E Fruits au sirop	

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

Les viandes de boeuf, porc et volaille sont servies françaises et les poissons MSC

Carte de remplacement : potage de légumes / omelette / compote et crème dessert

Légende : F : frais – S : surgelés – E : épicerie Repas végétarien Produit de saison Atelier cuisine Plat fait maison