









Semaine du 02 au 06 février 2026

	Lundi 02 février	Mardi 03 février	Mercredi 04 février	Jeudi 05 février	Vendredi 06 février
Entrée		Velouté de poireaux vache qui rit	Betteraves vinaigrette		Salade d'endives croûtons échalotes
Plat	Dos de colin sauce citronnée	Confit de poitrine de porc au jus	Couscous boulette bœuf /merguez	Parmentier de chou-fleur et lentilles blonde	 Bœuf à la flamande
Garniture	Epinards à la crème	 Tortis	 Semoule Légumes à couscous	 Végétarien	Pomme vapeurs
Fromage	Fromage			 Yaourt nature	
Dessert	Crêpe au sucre	Fruit de saison	 Yaourt bio	Brioche perdue	Gâteau à l'ananas
Goûter			Cake au citron Lait Fruit		




Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d’être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d’informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l’exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.





Semaine du 09 au 13 février 2026

	Lundi 09 février	Mardi 10 février	Mercredi 11 février	Jeudi 12 février	Vendredi 13 février
Entrée	Velouté poireaux carottes pomme de terre	 Salade de riz aux petits légumes		Feuilleté fromage	
Plat	Pizza bolognaise (mozza, bœuf haché, sauce tomate)	Gratin d'endives au jambon	Nuggets de volaille	Tortilla oignons caramélisés et fromages	Burger Fish
Garniture	Salade		 Petits pois	Salade verte	Frites et ketchup
Fromage			Fromage	 Végétarien	Fromage
Dessert	Compote	Crème dessert à la vanille	salade de fruits	Ile flottante	Fruit
Goûter			Moelleux banane Compote pomme poire Lait		

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d’être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d’informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l’exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.





Semaine du 16 au 20 février 2026

	Lundi 16 février	Mardi 17 février	Mercredi 18 février	Jeudi 19 février	Vendredi 20 février
Entrée		Mortadelle	Velouté de légumes	Salade auvergnate (salade, morbier pommes et noix)	Carottes râpées
Plat	Bouchée à la reine (des de dinde)	Poisson meunière	Coquiflette	Curry japonais aux légumes (légumes au bouillon curry et fond)	Rougail Saucisse
Garniture	Salade	Purée de carottes	Salade verte	Boulgour	Riz
Fromage	Fromage			Végétarien	
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit	Marbré vanille chocolat	Chausson aux pommes	Fruit de saison
Goûter			Pain et beurre Compote pomme fraise Yaourt		











Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d’être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d’informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l’exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.





Semaine du 23 au 27 février 2026

	Lundi 23 février	Mardi 24 février	Mercredi 25 février	Jeudi 26 février	Vendredi 27 février
Entrée		Pâté de foie		Cake  au fromage	Salade de tortis tricolore  aux petits légumes 
Plat	Chipolatas au jus	Gratin de poisson 	Cordon bleu	Bœuf carottes 	Omelette  au fromage 
Garniture	Purée  de pomme de terre	Salade verte	Haricots beurre 		Salade
Fromage	Fromage		Fromage		 Végétarien 
Dessert	Compote	Semoule au lait 	Fruit de saison	Banane 	Eclair au chocolat
Goûter			Gâteau au chocolat  Jus de fruit Yaourt aromatisé		

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d’être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d’informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l’exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

