

SEMAINE DU 2 AU 8 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A
Mortadelle cornichon Escalope de volaille aux petits oignons Petits pois navets bio au jus Fourme d'Ambert Crêpe chandeleur chocolat noisette	Champignons à la grecque Bœuf bourguignon Pâtes tortis Petit suisse nature + sucre Fruit de saison	Œuf mayonnaise Emincé de dinde jus aux herbes Choux fleurs à l'italienne Petit moulé nature Compote de fruits bio	Bio céleri pomme raisin vinaigrette curry Cassoulet Yaourt à la vanille bio Flan pâtissier	Pizza aux légumes bio Colin doré au beurre Carottes bio au cumin Edam Fruit de saison	Salade d'artichauts Boudin noir aux pommes Purée de pommes de terre Fromage Le roussot Compote de fruits bio	Pâté croûte volaille cornichon Paupiette de veau jus estragon Poêlée forestière Fromage blanc faisselle + sucre Crumble de fruits

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A
Céleris bio rémoulade	Salade de pâtes bio	Salade verte aux olives	Potage velouté de champignons	Concombre bulgare	Tarte à l'oignon	Pâté de campagne cornichon
Rôti de porc à la moutarde	Sauté de poulet jus aux herbes	Hachis Parmentier	Choucroute garnie	Pâtes penne bio au thon	Poulet rôti	Blanquette de veau
Lentilles	Gratin de choux fleurs				Brocolis bio	Riz créole
Camembert	Fromage blanc nature + sucre	Vache qui rit bio	Fromage blanc aux fruits	Pont l'évêque	Yaourt bio aromatisé	Fromage blanc nature bio + sucre
Compote de pommes	Fruit de saison	Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison	Salade de fruits	Fruit de saison	Tarte aux pommes

SEMAINE DU 16 AU 22 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A
Crêpe emmental	Salade verte	Betteraves pommes bio vinaigrette	Cervelas ravigote	Pizza margherita	Segments de pamplemousse	Artichauts à la parisienne
Pavé de poisson bordelaise	Boulettes de veau au jus	Potée aux choux	Sauté de bœuf aux olives	Poisson pané citron	Aiguillettes de volaille jus aux herbes	Jambon braisé jus au thym
Fenouil à la tomate	Purée de potimarron bio		Pommes Rösti	Epinards branche à la crème	Riz curcuma	Gratin de pommes de terre
Tomme noire	Petit suisse nature + sucre	Coulommiers	Yaourt à la vanille bio	Fromage frais Madame Loïk	Brebis crème	Fromage blanc faisselle + sucre
Fruit de saison	Beignet du carnaval	Fruit de saison	Fruit de saison	Semoule au caramel	Fruit de saison	Baba au rhum

SEMAINE DU 23 FEVRIER AU 1er MARS 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A
Salade de pommes de terre	Endive au fromage	Tarte aux poireaux	Salade verte surimi	Pâté de campagne cornichon	Champignons à la grecque	Terrine de poisson sauce cocktail
Cuisse de poulet rôti	Normandin de veau au jus	Poisson meunière	Emincé de dinde à l'ananas	Escalope viennoise	Emincé de poulet jus aux herbes	Pot au feu garni
Petits pois au jus	Pommes de terre boulangères	Brunoise de légumes	Riz bio créole	Carottes bio persillées	Purée de brocolis	
Cantal	Yaourt aux fruits mixés	Petit moulé nature	Fromage blanc à la mangue	Bûche du Pilat	Yaourt bio à la vanille	Fromage blanc nature bio + sucre
Flan chocolat	Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison	Salade d'orange aux épices	Fruit de saison	Tarte aux pommes