

Semaine n°06 : du 2 au 6 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade verte	Potage crécy	Salade antillaise (riz BIO)	Betterave vinaigrette 	Macédoine de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pomme de terre à la savoyarde	Colin d'Alaska meunière 	Frittata emmental cumin	Tandoori de légumes aux pois chiches et risetti  	Goulash de bœuf 
PRODUIT LAITIER	S/P Pomme de terre à la savoyarde volaille	Epinards béchamel	Haricots verts braisés	***	Semoule
DESSERT	Fraidou	Fromage frais sucré	Yaourt aromatisé	Gouda	Brie
	Pomme (HVE)	Crêpe de la chandeleur	Banane 	Clémentine 	Flan nappé caramel

P.A. n°2



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade antillaise: riz,
poivron, ananas / Salade
pastourelle : pâtes,
poivron, tomate /
Semoule fantaisie :
semoule, tomate, maïs

Semaine n°07 : du 9 au 13 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade pastourelle 	Céleri rémoulade	P. de terre échalote (HVE) 	Salade verte au maïs	Semoule fantaisie 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti au jus 	Curry de lentilles corail et RIZ (BIO) 	Sauté de porc au caramel S/P Sauté de dinde au caramel 	Pennes à la bolognaise BIO (oignons non bio)	Beignets de poisson 
PRODUIT LAITIER	Petits pois et carottes	***	Chou-fleur béchamel	***	Carottes 
DESSERT	Emmental 	Petit moulé nature	Yaourt nature 	Fromage frais au sel de Guérande	Pont-l'Evêque 
	Orange 	Liégeois chocolat	Pomme (HVE)	Moelleux vanille 	Banane 

P.A. n°3



Bleu Blanc Coeur



Plat végétarien



Local



VIANDE/OEUF de France



Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



LOCAL

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

0

Semaine n°08 : du 16 au 20 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légume	Carotte râpée (BIO) ciboulette	Salade de pâtes tricolore (pâtes BIO)	Chou blanc (BIO) vinaigrette au miel	Potage Saint Germain
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de jambon S/P Parmentier de jambon de dinde	Sauté de dinde sauce crème oignons	Clafoutis normand	Tajine de légumes et semoule BIO (aromates non BIO)	Colin d'Alaska sauce bretonne
PRODUIT LAITIER	***	Haricots verts braisés	Salade verte	***	Purée de potiron
DESSERT	Yaourt pêche	Saint-Paulin	Bûchette mi chèvre	Edam	Vache qui rit

P.A. n°4

Semaine n°09 : du 23 au 27 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade au cumin	Macédoine mayonnaise	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes (carotte BIO)	Potage de légumes	Salade de BOULGOUR (BIO) à la marocaine
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf stroganoff	Blanquette de colin d'Alaska	Pilons de poulet sauce tex mex	Croziflette au jambon	Croq blé fromage épinard
PRODUIT LAITIER	P.de terre (HVE) et Carottes (BIO)	Riz créole	Pommes rissolées	S/P Croziflette au jambon de volaille	Chou-fleur béchamel
DESSERT	Yaourt Nature	Mimolette	Camembert	Petit moulé ail et fines herbes	Gouda

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Local rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

UNE ALIMENTATION SAINTE & NATURELLE

AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade de pâtes tricolore:
pâtes, poivron, olive / Salade
des incas : riz, maïs, carotte /
Duo d'hiver: carotte, radis
blanc / Boulgour à la
marocaine: boulgour, pois
chiches, carotte, cumin,
coriandre, citron



Les labels de qualité (sauf
BIO) concernent l'ingrédient
majoritaire de la recette.



Le picto BIO indique une recette
respectant les exigences du
règlement CE n°889/2008. Pour les
recettes contenant moins de 100%
de produits BIO, l'ingrédient BIO
sera précisé dans le libellé du plat.

EGALIM FEV
#REF!achats bio
#REF!