



Semaine n°06- du 2 au 8 Février 2026

MENU A CHOIX - 5€

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Salade tricolore Haricots verts vinaigrette Potage de légumes	Salade coleslaw Salade du Léon Potage à l'oseille	Macédoine mayonnaise Boulgour à la marocaine Potage de légumes	Pâté de foie ® Betterave échalote Potage crécy	P. de terre vinaigrette moutarde à l'ancienne Poireau vinaigrette Potage de légumes	Salade fantaisie Perles citron coriandre Potage Dubarry	Croisillon aux champignons Terrine de légumes mayonnaise Potage poireau p. de terre
PLATS	Sauté de dinde à l'orange 🇫🇷 Jambonneau sauce moutarde à l'ancienne ® Risotto de poisson (PC) 🇫🇷	Parmentier de bœuf au potiron (PC) Rognons de porc sauce madère ® Œufs brouillés 🇫🇷	Boulettes à l'agneau façon navarin Poulet rôti au jus 🇫🇷 Tarte au fromage	Chou farci et ses légumes (PC) Omelette nature 🇫🇷 Croque Monsieur ®	Beignets de poisson 🇫🇷 Curry de lentilles corail et riz (PC) Tortis au poulet et champignons (PC) 🇫🇷	Saucisse de Toulouse ® Bœuf aux oignons 🇫🇷 Cassolette de poisson aux petits légumes (PC) 🇫🇷	Poulet sauce suprême 🇫🇷 Matelote de poisson 🇫🇷 Clafoutis normand
ACCOMPAGNEMENTS	Carottes braisées Ecrasé de p. de terre *** <i>Purée de p. de terre</i>	*** Coquillettes Mitonnée d'hiver <i>Purée de p. de terre</i>	Riz créole Poêlée de légumes Salade verte en chiffonnade <i>Purée de p. de terre</i>	*** Epinards béchamel Salade verte en chiffonnade <i>Purée de p. de terre</i>	Haricots verts braisés *** *** <i>Purée de p. de terre</i>	Lentilles cuisinées Navets braisés *** <i>Purée de p. de terre</i>	Légumes du pot Riz créole Salade verte en chiffonnade <i>Purée de p. de terre</i>
PRODUITS LAITIERS	Fraidou Pont l'Evêque 🇫🇷 Yaourt aromatisé	Petit moulé nature Yaourt nature Camembert	Coulommiers Fondu président Yaourt aromatisé	Yaourt nature Petit moulé ail et fines herbes Emmental	Emmental Rondelé Yaourt nature	Yaourt aromatisé Petit moulé aux noix Camembert	Fromage frais au sel de Guérande Brie Yaourt nature
DESSERTS	Onctueux chocolat Pomme du Verger Mousse au café	Crêpe de la Chandeleur Orange Bouillie de froment	Flan nappé caramel Yaourt d'Ana Soiz au citron Purée pomme spéculoos	Fondant pomme fromage frais Tapioca au lait à la vanille Poire	Clémentine Liégeois café Entremets praliné	Purée pomme agrumes Mousse au chocolat Crème dessert caramel	Moelleux poire amande Pomme du Verger Flan vanille
COMPLEMENTES							

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade tricolore: pâtes tortis de couleurs, olive, poivron
 Salade du Léon: chou-fleur, maïs/Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins
 Mitonnée d'hiver: salsifis, champignons carotte
 Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise
 Boulgour à la marocaine: boulgour, pois chiches, carotte, cumin, coriandre

En gras, le menu recommandé nutritionnellement

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.

Pêche responsable 🇫🇷

Viande de France 🇫🇷

Appellation d'Origine Protégée 🇫🇷

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approvisionnement



Semaine n°07- du 9 au 15 Février 2026

MENU A CHOIX - 5E

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Chou rouge rémoulade balsamique Salade antillaise <i>Potage de légumes</i>	Betterave à l'orange Salade de lentilles vinaigrette <i>Potage au potiron</i>	Coquillettes au basilic Céleri rémoulade <i>Potage poireau navet</i>	Carotte râpée vinaigrette Macédoine mayonnaise <i>Potage de légumes</i>	Galantine de volaille P. de terre sauce tartare <i>Potage à l'oseille</i>	Taboulé Tartare de légumes au fromage frais <i>Potage de légumes</i>	Rillettes de porc Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes <i>Potage crécy</i>
PLATS	Lasagnes à la bolognaise (PC) Frittata emmental cumin Poêlée campagnarde au poulet (PC)	Boudin noir ® Saumonette sauce aux câpres Cake aux 3 fromages	Emincé de dinde forestière Chili de légumes et riz (PC) Feuilleté de poisson au beurre blanc	Potée auvergnate ® (PC) Poulet rôti sauce estragon Tarte aux légumes	Blanquette de poisson Echine de porc au cidre Céleri et p. de terre à la volaille (PC)	Escalope viennoise Parmentier de pois cassés au bœuf (PC) Jambon braisé au jus ®	Duo de poisson sauce crevette Paupiette de veau sauce chasseur Pizza royale ®
ACCOMPAGNEMENTS	*** Fondue de poireau *** <i>Purée de p. de terre</i>	Purée de p. de terre à la muscade Trio de légumes Epinards à la crème <i>Purée de p. de terre</i>	Petits pois cuisinés *** Julienne de légumes au fenouil <i>Purée de p. de terre</i>	*** Farfalles Salade verte en chiffonnade <i>Purée de p. de terre</i>	Riz créole Haricots beurre *** <i>Purée de p. de terre</i>	Poêlée de légumes *** Endive béchamel <i>Purée de p. de terre</i>	Navets et champignons Polenta crémeuse Salade verte en chiffonnade <i>Purée de p. de terre</i>
PRODUITS LAITIERS	Yaourt nature Fourme d'Ambert Emmental	Edam Fondu président Yaourt aromatisé	Fraidou Yaourt nature Emmental	Petit moulé ail et fines herbes Saint Paulin Yaourt nature	Pavé demi-sel Camembert Yaourt aromatisé	Brie Petit moulé nature Yaourt nature	Rondelé Gouda Yaourt aromatisé
DESSERTS	Purée pomme 4 épices Crème dessert chocolat Clémentine	Poire Flan vanille Bouillie de froment au café	Mousse au chocolat Gaufre Purée de pomme	Far breton Pomme cuite au four Yaourt aromatisé	Purée pomme myrtille Orange Fromage blanc au miel	Onctueux vanille Poire Flan nappé caramel	Gâteau basque Crème dessert chocolat Pomme du Verger
COMPLEMENT S							

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade antillaise: riz, poivron, maïs
 Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes: carotte, radis blanc vinaigrette agrumes
 ® Porc
 Trio de légumes : haricot vert, carotte, chou-fleur

En gras, le menu recommandé nutritionnellement

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.

Pêche responsable
 Viande de France

Appellation d'Origine Protégée

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approvisionnement



Semaine n°08- du 16 au 22 Février 2026

MENU A CHOIX - 5E

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Salade coleslaw Macédoine de légumes mayonnaise <i>Potage de légumes</i>	Haricots verts échalote Salade de lentilles vinaigrette <i>Velouté de potiron</i>	Pâté de campagne ® Salade fantaisie <i>Potage de légumes</i>	Chou blanc crème ail et fines herbes Salade des incas <i>Potage de champignons</i>	P. de terre échalote ciboulette Carotte râpée vinaigrette miel curry <i>Potage de lentilles corail</i>	Cake au poireau Betterave vinaigrette <i>Potage crécy</i>	Radis blanc rémoulade Mortadelle ® <i>Potage de légumes</i>
PLATS	Emincé de dinde au curry 🇫🇷 Andouillette sauce oignons ® Tarte au poireau	Chou-fleur à la parisienne ® (PC) Filet de poulet sauce champignon 🇫🇷 Lieu sauce crustacés 🇫🇷	Boulettes au bœuf sauce paprika Lieu sauce citron 🇫🇷 Croissant jambon fromage ®	Cassoulet ® (PC) Omelette 🇫🇷 Blettes à la volaille (PC) 🇫🇷	Colin pané citron 🇫🇷 Raviolis au bœuf sauce tomate (PC) Quenelles de veau sauce mornay	Poulet rôti sauce forestière 🇫🇷 Palette de porc à la diable ® Œufs brouillés 🇫🇷	Bœuf bourguignon 🇫🇷 Parmentier de canard au potiron (PC) 🇫🇷 Feuilleté au fromage
ACCOMPAGNEMENTS	Purée de céleri Riz créole Salade verte en chiffonnade <i>Purée de p. de terre</i>	*** Jardinière de légumes Tortis <i>Purée de p. de terre</i>	Carottes braisées Ecrasé de p. de terre moutarde à l'ancienne Salade verte en chiffonnade <i>Purée de p. de terre</i>	*** Mitonnée d'hiver *** <i>Purée de p. de terre</i>	Julienne de légumes *** Riz créole <i>Purée de p. de terre</i>	Navets braisés Lentilles Pommes boulangères <i>Purée de p. de terre</i>	Pâtes papillons *** Poêlée de légumes <i>Purée de p. de terre</i>
PRODUITS LAITIERS	Fondus président Mimolette Petit moulu nature	Yaourt nature Coulommiers Yaourt aromatisé	Petit moulu nature Gouda Yaourt nature	Pavé demi-sel Pont l'Evêque 🇫🇷 Yaourt nature	Brie Fromage frais au sel de Guérande Yaourt nature	Yaourt aromatisé Emmental Rondelé	Petit moulu aux noix Carré fromager Yaourt nature
DESSERTS	Semoule au lait au caramel Orange Mousse au chocolat	Beignet de Mardi gras Onctueux café Poire	Purée de pomme fleur d'oranger Liégeois vanille Yaourt aromatisé	Moelleux crème de marrons Kiwi Fromage blanc au coulis de mangue	Entremets praliné Poire Purée pomme vanille	Clémentine Purée pomme cannelle Flan vanille	Clafoutis aux raisins Liégeois chocolat Pomme du Verger
COMPLEMENTES							

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade des incas: riz, carotte, maïs
 Salade fantaisie: céleri, pomme raisin
 Salade coleslaw : carotte, chou blanc, mayonnaise
 Mitonnée d'hiver : salsifis, champignons, carotte

En gras, le menu recommandé nutritionnellement

Les Labels de qualité portent sur
 l'ingrédient principal de la recette.

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approvisionnement

Pêche responsable



Appellation d'Origine Protégée

Viande de France





Semaine n°09- du 23 Février au 1er Mars 2026

MENU A CHOIX - 5€

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Taboulé Saucisson à l'ail Potage de légumes	Salade vitaminée Lentilles à l'échalote Potage crécy	Céleri sauce ravigote Salade exotique Potage Saint Germain	Museau de porc ® Chou rouge rémoulade aux raisins Potage de légumes	Carotte râpée ciboulette Salade pastourelle Potage poireau p. de terre	Pâté forestier ® Betterave à l'orange Potage de lentilles corail	Duo de choux Macédoine de légumes mayonnaise Potage de légumes
PLATS	Frittata aux champignons Jambon braisé au porto ® Carottes aux gésiers de volaille (PC)	Farfalles à la bolognaise (PC) Poulet sauce normande Tarte aux légumes	P. de terre à la savoyarde ® (PC) Lieu sauce crème curcuma Omelette	Emincé de dinde crème potiron orange Coquillettes crémeux de lentilles corail potiron (PC) Crêpe jambon fromage ®	Lieu sauce fenouil Cervelas obernois ® Chou vert braisé au bœuf (PC)	Couscous de poulet (PC) Paupiette de veau angevine Gratin de poisson aux épinards (PC)	Rôti de porc au romarin ® Bœuf façon Baecoffe (PC) Raviolini aux légumes sauce tomate (PC)
ACCOMPAGNEMENTS	Haricots beurre braisés Riz créole *** <i>Purée de p. de terre</i>	*** Chou-fleur braisé Salade verte en chiffonnade <i>Purée de p. de terre</i>	*** Navets braisés Fondue de poireaux <i>Purée de p. de terre</i>	Poêlée de légumes *** Salade verte en chiffonnade <i>Purée de p. de terre</i>	Riz créole Petits pois cuisinés *** <i>Purée de p. de terre</i>	*** Purée de p. de terre *** <i>Purée de p. de terre</i>	Purée de potiron *** *** <i>Purée de p. de terre</i>
PRODUITS LAITIERS	Fromage frais au sel de Guérande Camembert Yaourt aromatisé	Edam Rondelé Yaourt nature	Yaourt nature Petit moulu ail et fines herbes Emmental	Fraidou Cantal Yaourt aromatisé	Brie Yaourt nature Fraidou	Saint-Paulin Pavé demi-sel Yaourt nature	Fondu président Yaourt aromatisé Emmental
DESSERTS	Flan nappé caramel Poire Tapioca au lait	Purée de pommes Mousse au chocolat Yaourt aromatisé	Clémentine Eclair café Onctueux à la cannelle	Moelleux choco malt Coupelle de fruits au sirop Fromage blanc à la myrtille	Flan vanille Purée pomme mangue Orange	Entremets au café Pomme cuite au four Liégeois chocolat	Tarte au flan Poire Crème dessert vanille
COMPLEMENTES							

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

® Porc
 Salade exotique : riz, ananas, maïs
 Salade vitaminée vinaigrette à l'orange: carotte, chou chinois rapés
 Salade pastourelle : pâte, tomate, poivron

En gras, le menu recommandé nutritionnellement

Les Labels de qualité portent sur
l'ingrédient principal de la
recette.

Pêche responsable
 Viande de France

Appellation d'Origine Protégée

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approvisionnement

