

Semaine n°06 : du 2 au 6 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	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
	S/P Pomme de terre à la savoyarde volaille	Epinards béchamel	Haricots verts braisés	***	Semoule
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Fromage frais sucré	Yaourt aromatisé	Gouda	Brie
DESSERT	Pomme (HVE)	Crêpe de la chandeleur	Banane	Clémentine	Flan nappé caramel



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

P.A. n°2

Semaine n°07 : du 9 au 13 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	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
	Petits pois et carottes	***	Chou-fleur béchamel	***	Carottes
PRODUIT LAITIER	Emmental	Petit moulé nature	Yaourt nature	Fromage frais au sel de Guérande	Pont-l'Evêque
DESSERT	Orange	Liégeois chocolat	Pomme (HVE)	Moelleux vanille	Banane

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

BIO

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.

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande / Œuf de France



Pêche responsable













Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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

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 
	***	Haricots verts braisés	Salade verte 	***	Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	 Yaourt pêche 	Saint-Paulin	Bûchette mi chèvre	Edam	Vache qui rit
DESSERT	Pomme (HVE)	Beignet de Mardi gras	Kiwi 	Moelleux ananas	Banane 














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

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 
	P.de terre (HVE) et Carottes (BIO)	Riz créole 	Pommes rissolées	S\P Croziflette au jambon de volaille	Chou-fleur béchamel
PRODUIT LAITIER	 Yaourt Nature 	Mimolette	Camembert	Petit moulé ail et fines herbes	Gouda
DESSERT	Madeleine	Orange 	Mousse au chocolat	Poire (HVE)	Purée pomme spéculoos

Les labels de qualité (sauf BIO) concernant 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.

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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