

Semaine n°06 : du 2 au 6 Février 2026



	LUNDI	MARDI <i>La chandeleur</i>	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte	Potage crécy	Salade antillaise (riz BIO)	Betterave vinaigrette	Macédoine de légumes
	Pomme de terre à la savoyarde	Colin d'Alaska meunière	Frittata emmental cumin	Tandoori de légumes aux pois chiches et risetti	Goulash de bœuf
		Epinards béchamel	Haricots verts braisés	***	Semoule
	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 : pâte, poivron, tomate / Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs

Semaine n°07 : du 9 au 13 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade pastourelle	Céleri rémoulade	P. de terre échalote (HVE)	Salade verte au maïs	Semoule fantaisie
	Poulet rôti au jus	Curry de lentilles corail et RIZ (BIO)	Sauté de porc au caramel	Pennes à la bolognaise BIO (oignons non bio)	Beignets de poisson
	Petits pois et carottes	***	Chou-fleur béchamel	***	Carottes
	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

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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINTE & 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	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	LOCAL Yaourt pêche	Saint-Paulin	Bûchette mi chèvre	Edam	Vache qui rit
DESSERT	Pomme (HVE)	Beignet de Mardi gras	Kiwi	Moelleux ananas	Banane

P.A. n°4

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

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	Label rouge 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		Chou-fleur béchamel
PRODUIT LAITIER	LOCAL Yaourt Nature	Mimolette	Camembert	Petit moulé ail et fines herbes	Gouda
DESSERT	Madeleine	Orange	Mousse au chocolat	Poire (HVE)	Purée pomme spéculoos

P.A. n°5

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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label 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