



DU 02 AU 08/02/26

LUN.

CAROTTES RÂPÉES  
ESCALOPE DE PORC AU JUS  
JARDINIÈRE DE LÉGUMES  
CANTAL   
CRÊPE AU CHOCOLAT

MAR.

RADIS ET BEURRE  
RÔTI DE DINDE AU JUS  
BROCOLIS  
YAOURT AROMATISÉ

MER.

SOUPE DE POTIRON  
MERLU SAUCE CITRON  
SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES  
FAISSELLE  
MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON

JEU.

ROSETTE ET CORNICHON  
SAUTÉ DE BOEUF SAUCE GARDIANE  
CAROTTES ET LENTILLES   
VACHE QUI RIT  
BANANE

VEN.

CÉLERI RÂPÉ SAUCE COCKTAIL  
FILET DE POULET CHAMPIGNON CRÉMÉE  
POMMES VAPEUR   
TOMME BLANCHE  
ORANGE

SAM.

CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AUX AGRUMES  
BAVETTE SAUCE POIVRADE  
PURÉE DE BUTTERNUT   
BRIE  
FLAN VANILLE NAPPÉ CARAMEL

DIM.

OEUF DUR MAYONNAISE  
AIGUILLETTES DE POULET SAUCE FAÇON  
VALLÉE D'AUGE  
HARICOTS VERTS PERSILLÉS  
YAOURT NATURE   
MILLEFEUILLE

DU 09 AU 15/02/26

SALADE DE MÂCHE ET BETTERAVES  
FILET DE HOKI SAUCE BRETONNE  
CHOU, NAVET, CAROTTES ET PDT  
COULOMMIERS   
POMME

CHOU ROUGE VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE  
EMINcé DE DINDE SAUCE CARAMEL  
SEMOULE  
COMTÉ   
COMPOTE DE POMMES

SALADE D'AGRUMES   
RÔTI DE BOEUF ET JUS CHAUD  
JULIENNE DE LÉGUMES ET RIZ   
YAOURT NATURE   
PURÉE DE POMME POIRE

SOUPE DE LÉGUMES RACINES  
CORDON BLEU  
PATATE DOUCE, HARICOTS BLANCS AU LAIT DE COCO  
BRIE  
ORANGE

ENDIVES ET POMME VINAIGRETTE  
SAUTÉ DE PORC SAUCE AUX OIGNONS,   
CORNICHON ET MOUTARDE  
GRATIN DE CHOU FLEUR  
EDAM  
CAKE À LA NOIX DE COCO

COEUR DE PALMIERS AU PERSIL À LA VINAIGRETTE  
FILET DE COLIN D'ALASKA SAUCE AUX ÉPICES  
DOUCES  
BOULGOUR   
FROMAGE FRAIS AUX FRUITS  
FRUIT DE SAISON

SALADE VERTE  
CHOUCROUTE  
CAMEMBERT   
GÂTEAU BASQUE

CERTIFICATION  
ENVIRONNEMENTALE  
NIVEAU 2  
certification  
environnementale  
niveau 2



Race à  
viande



Porc  
Français



Volaille  
Française



Produit  
Local



Appellation  
d'Origine  
Protégée



Agriculture  
biologique



Pêche  
Durable



Label  
Rouge



Viande  
Bovine  
Française



Légumes  
issus  
de la  
Permaculture  
de  
Saint-Chéron