



Les plats sont cuisines avec des produits frais à la cuisine centrale. Certaines cuissons sont à basse température

Menus établis avec 60% de produits durables et de qualités dont 40% bio. Pain bio tous les jours

Menus du 02 au 27 février 2026

GVRS
Vous cuisinez, nous faisons le resto



Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées au transport des denrées ou pour toute autre raison.

Semaine du 02 au 06 février

Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04 Repas végétarien	Jeudi 05	Vendredi 06
Salade dorée (blé,maïs, poivrons jaunes)	Bio Velouté d'épinards	Bio Salade coleslaw	Lentilles à l'échalotte	Panzanella (pommes,oignons rouges,croûtons,salade)
Ragoût de porc à la provençale	Nuggets de volaille	Galette de sarrasin au fromage	Poisson frais au beurre blanc	Bio Spaghettis à la carbonara
Carottes vapeur	Jardinière de légumes (carottes,haricots verts,pdt,petits pois)	Salade verte	Haricots verts sautés à l'ail et persil	Salade verte
	Saint Nectaire		Camembert	
Crêpes au sucre	Bio Fruit de saison	Glace	Bio Fruit de saison	Bio Compote de fruits
Gouters	Céréales Lait	Gâteau maison	Salade de fruits Biscuit	Crème vanille Biscuit
				Pain Pâte à tartiner

Semaine du 09 au 13 février

Lundi 09	Mardi 10 Repas végétarien	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Rillette du mans	Bio Velouté de butternuts	Bio Quiche à la tomate	Dips de légumes	Salade verte au Comté
Poisson pané	Bio Omelette pommes de terre	Escalope de dinde sauce forestière	Boulettes d'agneau	Jambonneau sauce moutarde
Bio Flan de poireaux	Salade verte	Bio Gratin de choux fleurs	Riz à la tomate	Potatoes
		Cantal	Munster	
Bio Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits	Gâteau maison	Bio Fruit de saison	Bio Crème au chocolat
Gâteau maison	Pain Fromage	Entremet Vanille Biscuit	Pain Confiture	Yaourt Biscuit

Semaine du 16 au 20 février

Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20 Repas végétarien
Bio Betteraves au vinaigre de framboise	Bio Velouté de légumes (pdt,navets,carottes)	Bio Terrine de campagne Cornichons	Bio Carottes à l'orange	Bio Haricots verts mimosa
Rôti de bœuf	Emincé de dinde à l'abricot	Poisson frais	Sauté de porc à l'ancienne	Tarte aux légumes (courgettes,carottes, oignons,patates douces)
Petits pois	Boulgour	Bio Choux de Bruxelles	Pomme sautées	Salade verte
Plateau dégustation : FILET DE DORADE	Cantal			Livarot
Crumble de fruits	Bio Fruit de saison	Bio Yaourt sucré	Bio Clafoutis maison	Bio Fruit de saison
Gouters	Flan nappé Biscuit	Yaourt Biscuit	Gâteau maison	Poires au chocolat Biscuit
				Pain Fromage

Semaine du 23 au 27 février

Lundi 23 Repas végétarien	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27 Auvergne
Bio Céleri rémoulade	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade d'avocat crevettes	Bouillon de bœuf vermicelle	Salade au bleu (noix,tomates,œufs, Bleu d'Auvergne)
Bio Parmentier aux lentilles corail et légumes	Steak haché	Escalope viennoise	Sèche à l'armoricaine	Potée Auvergnate et sa garniture (saucisses, porc,carottes,choux, pdt,moutarde, jambonneau)
Salade verte	Penne	Poêlée de légumes (panais,carottes,pdt)	Riz safrané	
Tomme de Savoie		Brie de Meaux		
Bio Fruit de saison	Flan vanille	Glace	Bio Yaourt aux fruits	Pompe aux pommes
Banane rôti Biscuit	Liégeois chocolat Biscuit	Céréales Lait	Gâteau maison	Pain Confiture



Produits issus de l'agriculture biologique



Viande origine France



Haute valeur environnementale HVE



Plat végétarien



AOC/AOP/ IGP



Label Rouge



Bleu blanc cœur



Pêche durable/MSC



Verre de lait de vache (Bio)