



Menus du 02 au 27 février 2026



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)	Velouté d'épinards	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	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
	Crêpes au sucre	Saint Nectaire		Camembert	
		Fruit de saison	Glace	Fruit de saison	Compote de fruits
Goûters	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
	Rillettes du mans	Velouté de butternuts	Quiche à la tomate	Dips de légumes	Salade verte au Comté
	Poisson pané	Omelette pommes de terre	Escalope de dinde sauce forestière	Boulettes d'agneau	Jambonneau sauce moutarde
	Flan de poireaux	Salade verte	Gratin de choux fleurs	Riz à la tomate	Potatoes
			Cantal	Munster	
	Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits	Gâteau maison	Fruit de saison	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
	Betteraves au vinaigre de framboise	Velouté de légumes (pdt, navets, carottes)	Terrine de campagne Cornichons	Carottes à l'orange	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	Choux de Bruxelles	Pomme sautées	Salade verte
	Plateau dégustation : FILET DE DORADE	Cantal			Livarot
	Crumble de fruits	Fruit de saison	Yaourt sucré	Clafoutis maison	Fruit de saison
Goûters	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
	Céleri rémoulade	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade d'avocat crevettes	Bouillon de bœuf vermicelle	Salade au bleu (noix, tomates, œufs, Bleu d'Auvergne)
	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	Poêlés de légumes (panais, carottes, pdt)	Riz safrané	
	Tomme de Savoie		Brie de Meaux		
	Fruit de saison	Flan vanille	Glace	Yaourt aux fruits	Pompe aux pommes
	Banane rôti Biscuit	Liégeois chocolat Biscuit	Céréales Lait	Gâteau maison	Pain Confiture

