



	S06 Du 2 au 6 février 2026	S07 Du 9 au 13 février 2026	S08 Du 16 au 20 février 2026	S09 Du 23 au 27 février 2026
LUNDI	Tarte butternut comté Palat Maraîcher Epinards à la béchamel Emmental (coupe) Clémentine bio	Radis beurre Knack de volaille <i>SV : Nuggets de blé</i> Purée de pommes de terre Cantal Liégeois chocolat	Salade de pois chiches bio au cumin Colin poêlé au beurre Brocolis à la crème Vache qui rit Pomme de Mauguio	Taboulé Steak de veau sauce forestière <i>SV : Poisson pané</i> Carottes vichy Chanteneige bio Clémentine
MARDI	Salade Napoléon bio Cordon bleu <i>SV : Croque-fromage</i> Chou-fleur persillé Le carré président Crêpe au sucre	Salade pastourelle vinaigrette Poisson pané Carottes persillées bio Coulommiers bio (coupe) Clémentine	Coleslaw mayonnaise Sauté de poulet à la crème <i>SV : Escalope panée végétale</i> Purée de pommes de terre Yaourt vanille bio Les 2 vaches Beignet chocolat	Salade de pommes de terre mayonnaise Filet de hoki sauce rouille Haricots beurre persillés Yaourt fermier Cazaubon nature + sucre Banane
MERCREDI	Céleri rémoulade Jambon grill sauce provençale* <i>SV : Quenelles nature sauce citron</i> Purée de potiron Camembert (coupe) Pomme de Mauguio	Pizza au fromage Sauté de veau sauce charcutière <i>SV : Boulettes de pois chiches bio</i> Petits pois Tartare nature Purée de fruits du chef	Salade Italienne Boulettes de bœuf bio sauce barbecue <i>SV : Palet végétarien à l'italienne</i> Haricots plats Suisse sucré Poire	Salade Waldorf Omelette Pennes Fromage blanc aux fruits Muffin nature aux pépites de chocolat
JEUDI	Carottes râpées Bolognaise de bœuf bio <i>SV : Paupiette du pêcheur sauce curry coco</i> Torsades Gouda bio Purée pomme banane	Salade verte iceberg Coquillettes aux dés de jambon* <i>SV : Coquillettes au saumon</i> (Plat complet) Yaourt fermier Cazaubon nature sucré Moelleux citron	Samoussa aux légumes Sauté de porc au caramel* <i>SV : Œufs brouillés</i> Riz bio aux champignons Petit moulu nature Clafoutis à la noix de coco du chef	Carottes râpées Picadillo à la cubaine de bœuf bio <i>SV : Tomate farcie veggie</i> Pommes de terre Samos Purée de pomme bio
VENDREDI	Salade verte iceberg Colin sauce normande Riz bio Yaourt fermier Cazaubon vanille Muffin aux pépites de chocolat	Salade de riz bio à la provençale Picoussel Haricots verts bio persillés Edam Banane	Salade verte iceberg Radiatori aux légumes (Plat complet) Pont l'Evêque (coupe) Purée pomme-poire bio	Salade iceberg Couscous de poulet <i>SV : Couscous végétarien</i> Semoule bio Pointe de brie (coupe) Flan vanille nappé caramel
	Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Haricots verts persillés	Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Purée de céleri	Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Purée de carottes	Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Purée de chou-fleur



Légende

Labels (Egalim)
AOP, IGP, CE2, HVE, Pêche responsable,
 Produit issu de l'agriculture biologique

Viande Française
 Recette du Chef
 Produit local
* Présence de porc

Sous réserve de modifications

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mo lusques.