



Menus du 2 février au 27 février 2026



	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 SV : Nuggets de blé 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 SV : Poisson pané Carottes vichy Chanteneige bio Clémentine
	Salade Napoli bio Cordon bleu SV : Croque-fromage 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 SV : Escalope panée végétale 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
	Céleri rémoulade Jambon grill sauce provençale* SV : Quenelles nature sauce citron Purée de potiron Camembert (coupe) Pomme de Mauguio	Pizza au fromage Sauté de veau sauce charcutière SV : Boulettes de pois chiches bio Petits pois Tartare nature Purée de fruits du chef	Salade Italienne Boulettes de bœuf bio sauce barbecue SV : Palet végétarien à l'italienne Haricots plats Suisse sucré Poire	Salade Waldorf Omelette Pennes Fromage blanc aux fruits Muffin nature aux pépites de chocolat
	Carottes râpées Bolognaise de bœuf bio SV : Paupiette du pêcheur sauce curry coco Torsades Gouda bio Purée pomme banane	Salade verte iceberg Coquillettes aux dés de jambon* SV : Coquillettes au saumon (Plat complet) Yaourt fermier Cazaubon nature sucré Moelleux citron	Samoussa aux légumes Sauté de porc au caramel* SV : Œufs brouillés Riz bio aux champignons Petit moulé nature Clafoutis à la noix de coco du chef	Carottes râpées Picadillo à la cubaine de bœuf bio SV : Tomate farcie veggie Pommes de terre Samos Purée de pomme bio
	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 SV : Couscous végétarien 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 * Présence de porc	Viande Française	Recette du Chef	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 mollusques.

