

Menu

Du 02 au 06 février 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

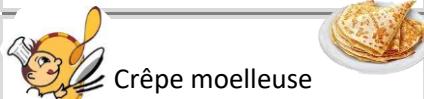
LE JOUR DU 

Salade Iceberg
oignons frits

Saucisse de
Toulouse

Œufs durs BIO Sauce
Rougail

Lentilles BIO



GOUTER



Sauté de veau Bio Blanquette
(champignon, crème fraîche,
ail, oignon)

Sauce à l'africaine
(tomate, haricot rouge, épinard, égrené
végétal, muscade, paprika, cumin)

Riz IGP
Et brunoise de légumes

Petit Louis

Fruits
(Ecoresponsable)

GOUTER



Hoki pané
et citron

Mélange d'automne
(courge butternut potiron panais patate douce)

Fromage blanc aux fruits

Fruits BIO

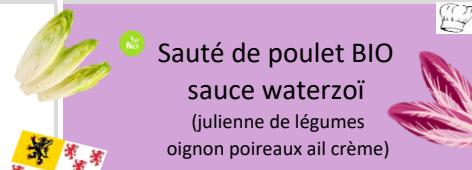
GOUTER
Pain
Fromage fondu Président
Jus de raisins



JEUDI

HAUTS-DE-FRANCE

Salade d'endives
vinaigrette moutarde à
l'Ancienne
Et Dés de mimolette
(100-150 mg calcium)



Filet de saumon sauce waterzoï
(julienne de légumes
oignon poireaux ail crème)



Pommes
vapeur



Tarte au sucre



Carottes râpées
Vinaigrette miel

Sauce Basque
(poivrons jaune et rouge, tomates, ail,
oignons, huile d'olive, épice)

Pâtes risonis
(fromage râpé)

Gouda BIO



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Lait



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française

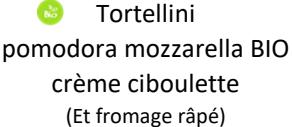
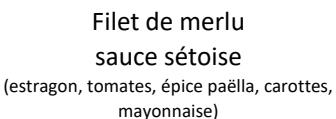
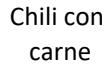
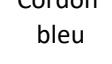
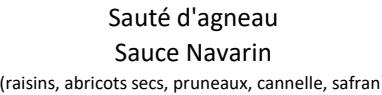
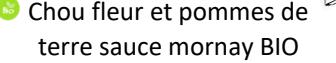
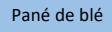
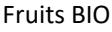
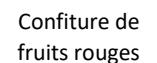
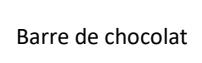
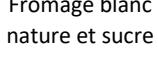
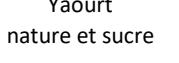
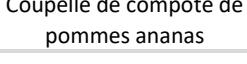


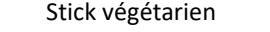
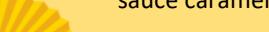
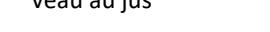
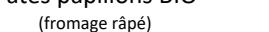
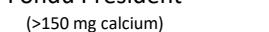
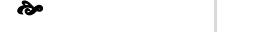
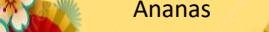
Production locale



Confectionné à la cuisine centrale



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				
				
				
				
				
				
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
				
				

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 			
	 Salade verte BIO vinaigrette miel colombo			 Carottes râpées vinaigrette
 Filet de lieu sauce Rougail	 Stick végétarien fromage blanc au curry	 Merguez au jus	 Emincé de poulet LR sauce caramel	 Rôti de veau au jus
 Polenta BIO	 Gratin Dauphinois	 Pâtes papillons BIO (fromage râpé)	 Riz BIO créole Et Poêlée de légumes asiatique (julienne de légumes, chou chinois, gingembre)	 Potiron BIO béchamel au cheddar
Tomme noire		 Fondu Président (>150 mg calcium)		
Fruits de saison	 Liégeois au chocolat	 Fruits BIO	 Ananas frais	Cake aux pépites de chocolat et orange
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain Pâte à tartiner Coupelle de compote de pommes pêches	Pain Confiture de fraises Fruit	Yaourt nature et sucre Coupelle de compote de pommes abricots	Pain Pavé demi-sel Jus de pommes	Pain Beurre Fruit

 **Produit BIO**
 **Label Rouge**
 **Issu des régions ultra-périphériques**

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable

Viande racée

Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef

Nouvelle recette

Viande d'origine Française
 **Production locale**
Confectionné à la cuisine centrale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 	MENU 100% CIRCUITS COURTS			
	 Potage  de légumes BIO	 Céleri rémoulade		 Salade coleslaw 
Nugget's de blé Nature et ketchup	 Poulet rôti 	 Bœuf braisé Bourguignon	 Filet de poisson frais Orientale	 Sauce Carbonnara
	 Omelette au fromage 	 Filet de limande Meunière et citron		 Sauce Fromagère
Chou Romanesco persillé Et Pommes de terre	 Carottes BIO  à la crème	 Haricots verts BIO persillés	Pommes sautées	 Pâtes coquillettes BIO (fromage râpé)
 Yaourt aromatisé BIO citron	 Tomme d'Aquitaine  (>150 mg calcium)		 Edam Bleu d'Auvergne (>150 mg calcium)	 Tomme noire
Fruits (Ecoresponsable)		 Cake Miel et cannelle	 Fruits BIO	
GOUTER	GOUTER	GOUTER Pain Confiture de fruits rouges Fruit	GOUTER	GOUTER



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périméthiques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale



Confectionné à la cuisine centrale