

# Menus\* du 26 janvier au 01 février 2026

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

## Lundi 26 janvier

- Macédoine de légumes
- Bœuf au paprika
- Haricots verts
- Pommes vapeur
- Fromage
- Fromage blanc confiture

## Mardi 27 janvier

- Feuilleté au fromage
- Mijoté de porc
- Tomate rôtie
- Tortis
- Fromage
- Fruit de saison

## Mercredi 28 janvier

- Céleri rémoulade
- Cordon bleu
- Petits pois & carottes
- Fromage
- Compote de pommes

## Jeudi 29 janvier

- Terrine au saumon
- Knacks
- Purée Pdt & patate douce
- Fromage
- Fruit de saison

# Bon Appétit

## Vendredi 30 janvier

- Mortadelle
- Colin à la tomate
- Salsifis persillés
- Semoule
- Fromage
- Fruit de saison

## Samedi 31 janvier

- Pâté en croute
- Côte de porc au jus
- Légumes rustiques
- Faisselle
- Fruit de saison

## Dimanche 01 février

- Artichauts & cœur de palmier vinaigrette
- Jambonnette de poulet confit
- Chou-fleur vapeur
- Pommes boulangères
- Fromage
- Eclair au café

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine. Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale.



Viande origine France



Viande origine UE



Appellation d'Origine Protégée

## LOI EGALIM



Produit BIO



Pêche responsable



Menu Végétarien



Produit local



Haute Valeur Environnementale



Certification environnementale 2

# Menus\* du 02 février au 08 février 2026

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

## Lundi 02 février

- Salade de pommes de terre 
- Joue de porc au cidre 
- Carottes 
- Flageolets au jus
- Fromage
- Crêpe fourrée choco-noisette

## Mardi 03 février

- Salade de pâtes
- Œufs Florentine
- Epinards à la crème 
- Fromage 
- Fruit de saison

## Mercredi 04 février

- Endives
- Veau marengo 
- Côtes de blettes
- Perli'blé 
- Fromage 
- Tarte aux abricots

## Jeudi 05 février

- Betteraves en vinaigrette
- Haché de poulet 
- Brocolis vapeur
- Potatoes
- Fromage 
- Flan nappé caramel 

# Bon Appétit

## Vendredi 06 février

- Rosette & beurre 
- Blanquette de poisson 
- Champignons en persillade
- Riz 
- Yaourt nature
- Fruit de saison 

## Samedi 07 février

- Salade coleslaw 
- Sauté de porc 
- Légumes piperade
- Pommes noisette
- Fromage
- Pommes au four

## Dimanche 08 février

- Terrine de légumes
- Filet de poisson meunière 
- Légumes verts
- Gratin dauphinois
- Fromage blanc
- Tartelette ananas coco

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine. Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale.



Viande origine France



Viande origine UE



Appellation d'Origine Protégée

## LOI EGALIM



Produit BIO



Pêche responsable



Menu Végétarien



Produit local



Haute Valeur Environnementale



Certification environnementale 2

# Menus\* du 09 février au 15 février 2026

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

## Lundi 09 février

- Feuilleté hot dog 
- Bœuf bourguignon  
- Tomate rôtie
- Pâtes
- Yaourt aromatisé
- Fruit de saison 

## Mardi 10 février

- Salade verte 
- Saucisse  
- Petits pois & carottes
- Fromage 
- Mousse au chocolat 

## Mercredi 11 février

- Salpicon de chou-fleur
- Crépinette volaille  
- sce champignons
- Aligot
- Fromage
- Salade de fruits frais

## Jeudi 12 février

- Céleri rémoulade
- Boul'agneau au curry 
- Haricots verts persillés
- Semoule 
- Fromage  
- Crème dessert vanille 

# Bon Appétit

## Vendredi 13 février

- Salami & beurre 
- Bâtonnets de poisson 
- Purée Pdt & potiron au lait 
- Fromage
- Fruit de saison

## Samedi 14 février

- Terrine de saumon
- Paupiette de lapin à la moutarde 
- Blettes au jus
- Pommes grenailles 
- Fromage 
- Fruit de saison 

## Dimanche 15 février

- Aspic œuf – jambon 
- Sauté de veau façon thaï  
- Endive braisée
- Flageolets
- Fromage
- Tarte coco

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine. Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale.



Viande origine France



Viande origine UE



Appellation d'Origine Protégée

## LOI EGALIM



Produit BIO



Pêche responsable



Menu Végétarien



Produit local



Haute Valeur Environnementale



Certification environnementale 2