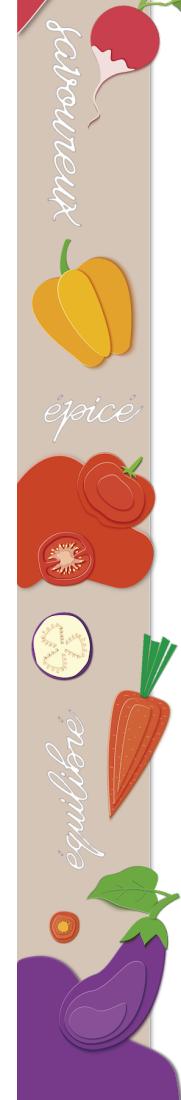


Semaine du 2 au 8 février 2026



	MENU A	MENU B	SOIR
lundi 2 févr.	VILLE Maquereau vin blanc Emincé de dinde LR sauce orientale Légumes couscous / Sémoule BIO Mimolette BIO Crêpe au sucre	Chou blanc râpé vinaigrette au curry Crêpe forestière Haricots beurre à l'ail Suisse nature + sucre Pomme BIO	Potage façon cultivateur
mardi 3 févr.	Macédoine de légumes, mayonnaise Escalope de porc sauce charcutière Poireaux / riz créole Yaourt BIO à la vanille Flan chocolat	Carottes râpées vinaigrette Cassolette de la mer aux petits légumes Pommes de terre Gouda BIO Compote de pomme	Potage du jour
mercredi 4 févr.	Salade piémontaise Langue de boeuf sauce piquante Légumes du pot Fourme d'Ambert AOP Crème dessert vanille	Salade de perles, emmental, surimi, mayonnaise Boudin blanc sauce aux pommes Purée de pommes de terre et céleri Yaourt BIO nature + sucre Orange BIO	Potage du jour
jeudi 5 févr.	Betteraves rouges BIO vinaigrette au persil Emincé de poulet LR sauce Bergy Haricots verts BIO persillés / Pommes de terre vapeur Camembert BIO Liégeois chocolat		Potage du jour
vendredi 6 févr.	Terrine de lapin, cornichons Dos de colin MSC sauce à l'oseille, citron Mélange de pommes de terre et choux de Bruxelles bechamel Chanteneige BIO Banane BIO	Blanc de poireaux vinaigrette à l'ail Galette sarasin garnie au poulet Carottes CE2 persillées Fromage blanc aux fruits Sémoule au lait caramel	Potage de légumes
samedi 7 févr.	Friand au fromage Saucisse fumée Purée de pois cassés BIO / carottes Yaourt BIO nature + sucre Clémentines BIO	Oeuf dur mayonnaise Filet de merlu MSC sauce romarin Fusilli BIO aux petits légumes Bleu AOP Mousse citron	Potage du jour
dimanche 8 févr.	Cocktail de crevettes aux agrumes Filet de colin MSC sauce crevettes Chou romanesco persillé / pommes de terre vapeur Saint nectaire AOP Eclair vanille		Potage du jour