



## Semaine du 2 au 8 février 2026

### MENU A

### MENU B

### SOIR

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

sauvoureux

épice

équilibre