



du 09 au 15 février 2026

MENU A

MENU B

SOIR

VILLE

lundi 9 févr.

Taboulé aux raisins (semoule BIO)

Crêpinette de porc sauce madère

Mélange de navets et pommes de terre

Emmental BIO

Pomme BIO

Macédoine de légumes, mayonnaise

Filet de colin MSC sauce citron, citron

Mélange de pommes de terre et poireaux bechamel

Fromage blanc BIO nature + sucre

Flan nappé caramel

Potage du jour

mardi 10 févr.

Sardines à la tomate

Lasagnes bolognaise

Salade verte vinaigrette

Suisse fruité

Mousse café

Chou fleur CE2 sauce cocktail

Omelette aux oignons

Pommes de terre vapeur

Edam BIO

Orange BIO

Potage façon cultivateur

mercredi 11 févr.

Quiche au saumon MSC

Rôti de dinde LR sauce forestière

Pommes de terre noisette / champignons

Tomme noire IGP

Riz au lait nappé

Mélange carottes et chou blanc râpé façon coleslaw

Cassolette de poisson MSC aux crevettes, citron

Riz créole BIO aux légumes

Yaourt BIO à la vanille

Compote pomme pruneaux

Potage du jour

jeudi 12 févr.

Rillettes de poisson

Parmentier de canard

Salade verte vinaigrette

Mimolette BIO

Tarte aux pommes

Potage du jour

vendredi 13 févr.

Panais râpé sauce cocktail

Filet de colin MSC sauce aurore, citron

Boulgour / petits légumes

Yaourt BIO nature + sucre

Banane BIO

Haricots verts BIO vinaigrette

Rognons sauce madère

Pommes de terre persillés

Carré frais BIO

Crème dessert praliné

Potage du jour

samedi 14 févr.

Carottes râpées vinaigrette mimosa

Rôti de porc LR sauce paprika

Semoule BIO aux légumes

Camembert BIO

Clémentines BIO

Crêpe forestière

Omelette BIO du chef

Petits pois / carottes

Fromage blanc aux fruits

Crème dessert praliné

Potage de légumes

dimanche 15 févr.

Rillettes aux harengs

Emincé de dinde LR façon blanquette

Légumes blanquette / pommes de terre

Cantal AOP

Paris Brest

Potage du jour

sauvoureux

épice

équilibre