



Semaine n°09 : du 23 au 28 Février 2026

NOM :

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
23 LUNDI	Potage de légumes Taboulé Frittata aux champignons Haricots beurre braisés Fromage frais au sel de Guérande Flan nappé caramel	Potage de légumes Poireau vinaigrette Jambon* braisé au Porto Riz créole Camembert Poire	Potage de légumes Taboulé Frittata aux champignons Haricots beurre braisés Yaourt nature Flan nappé caramel	Potage de légumes Taboulé Frittata aux champignons Haricots beurre braisés Fromage frais au sel de Guérande Tapioca au lait sans sucre
24 MARDI	Potage de légumes Salade vitaminée Farfalles à la bolognaise (plat complet) *** Edam Purée de pomme	Potage de légumes Lentilles à l'échalote Poulet sauce normande Chou-fleur braisé Rondelé Mousse au chocolat	Potage de légumes Salade vitaminée Farfalles à la bolognaise (plat complet) *** Fromage blanc nature Purée de pomme	Potage de légumes Salade vitaminée Farfalles à la bolognaise (plat complet) *** Edam Purée de pomme
25 MERCREDI	Potage de légumes Céleri sauce ravigote P. de terre à la savoyarde* (plat complet) *** Yaourt nature Clémentine	Potage de légumes Salade exotique Filet de lieu sauce crème curcuma Navets braisés Petit moulé ail et fines herbes Eclair café	Potage de légumes Céleri sauce ravigote Omelette Fondue de poireaux Yaourt nature Clémentine	Potage de légumes Céleri sauce ravigote P. de terre à la savoyarde* (plat complet) *** Yaourt nature Clémentine
26 JEUDI	Potage de légumes Museau de porc* Emincé de dinde crème potiron orange Poêlée de légumes Fraidou Moelleux choco malt	Potage de légumes Chou rouge rémoulade aux raisins Coquillettes crémeux de lentilles corail potiron (plat complet) (sans *** Cantal Pomme	Potage de légumes Taboulé Emincé de dinde crème potiron orange Poêlée de légumes Fromage blanc nature Moelleux choco malt	Potage de légumes Museau de porc* Emincé de dinde crème potiron orange Poêlée de légumes Fraidou Moelleux choco malt sans sucre
27 VENDREDI	Potage de légumes Carotte râpée ciboulette Filet de lieu sauce fenouil Riz créole Brie Flan vanille	Potage de légumes Pâtes papillon paprika Cervelas obernois* Petits pois cuisinés Yaourt nature Purée pomme cannelle	Potage de légumes Carotte râpée ciboulette Filet de lieu sauce fenouil Riz créole Yaourt nature Flan vanille	Potage de légumes Carotte râpée ciboulette Filet de lieu sauce fenouil Riz créole Brie Orange
28 SAMEDI	Potage de légumes Feuilleté au fromage Couscous de poulet (plat complet) *** Saint Paulin Mousse au café	Potage de légumes Betterave à l'orange Paupiette de veau angevine Purée de p. de terre Pavé demi-sel Pomme au four	Potage de légumes Cœurs de palmiers vinaigrette Couscous de poulet (plat complet) *** Fromage blanc nature Mousse au café	Potage de légumes Feuilleté au fromage Couscous de poulet (plat complet) *** Saint Paulin Purée pomme mûre
29 DIMANCHE	Potage de légumes Duo de choux Rôti de porc* au romarin Purée de potiron Fondou président Tarte au flan	Potage de légumes Macédoine de légumes mayonnaise Bœuf façon Baeckoffe (plat complet) *** Yaourt aromatisé Poire	Potage de légumes Duo de choux Rôti de porc* au romarin Purée de potiron Yaourt nature Tarte au flan	Potage de légumes Duo de choux Rôti de porc* au romarin Purée de potiron Fondou président Pâtisserie maison sans sucre

* Plat contenant du porc

Total MENU A ☐

Total MENU B ☐

Total MENU PAUVRE EN SEL ☐

Total MENU PAUVRE EN SUCRE ☐

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Pâtes papillon paprika : pâtes, poivron, paprika, mayonnaise; Duo de choux : chou rouge, chou blanc, vinaigrette; Salade exotique (sse) : riz, ananas, maïs, persil; Taboulé (sse) : semoule, tomate, poivron, concombre, menthe; Salade vitaminée (sse) : chou chinois, carotte râpée, vinaigrette orange

CERTIFIÉ/LABEL

Les volailles sont d'origine française
Le sauté de bœuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
Le sauté, le rôti de porc et la saucisse proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron).
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent : pomme, poire, kiwi et sont servis selon la disponibilité d'approvisionnement.



Toutes nos purées de fruits maison sont 100% fruits et sans sucre ajouté.
Les desserts maison sont élaborés sur notre cuisine par le chef et son équipe.