



Semaine n°07 : du 9 au 15 Février 2026

NOM :

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
9	Potage de légumes Chou rouge rémoulade balsamique Lasagnes bolognaise (plat complet) *** Yaourt nature Purée pomme banane	Potage de légumes Salade antillaise Frittata emmental cumin Fondue de poireau Bleu Crème dessert chocolat	Potage de légumes Chou rouge rémoulade balsamique Poêlée campagnarde au poulet (plat complet) *** Yaourt nature Purée pomme banane	Potage de légumes Chou rouge rémoulade balsamique Lasagnes bolognaise (plat complet) *** Yaourt nature Purée pomme banane
10	Potage de légumes Betterave à l'orange Boudin noir* Purée de p. de terre à la muscade Edam Poire	Potage de légumes Crêpe au fromage Saumonette sauce aux câpres Trio de légumes Fondu président Flan vanille	Potage de légumes Betterave à l'orange Rôti de porc* au jus Purée de p. de terre à la muscade Fromage blanc nature Poire	Potage de légumes Betterave à l'orange Boudin noir* Purée de p. de terre à la muscade Edam Poire
11	Potage de légumes Coquillettes au basilic Emincé de dinde à l'ancienne Petits pois cuisinés Fraidou Mousse au chocolat	Potage de légumes Céleri rémoulade Chili de légumes et riz (plat complet) (sans viande) *** Emmental Gaufre	Potage de légumes Coquillettes au basilic Emincé de dinde à l'ancienne Petits pois cuisinés Yaourt nature Mousse au chocolat	Potage de légumes Coquillettes au basilic Emincé de dinde à l'ancienne Petits pois cuisinés Fraidou Purée de pomme fruits des montagnes
12	Potage de légumes Carotte râpée vinaigrette Potée Auvergnate (plat complet) *** Petit moulé ail et fines herbes Gâteau basque	Potage de légumes Macédoine mayonnaise Poulet rôti sauce estragon Farfalles Saint Paulin Pomme au four	Potage de légumes Carotte râpée vinaigrette Potée Auvergnate (plat complet) *** Fromage blanc nature Gâteau basque	Potage de légumes Carotte râpée vinaigrette Potée Auvergnate (plat complet) *** Petit moulé ail et fines herbes Pâtisserie maison sans sucre
13	Potage de légumes Galantine de volaille Blanquette de poisson Riz créole Pavé demi-sel Purée pomme cannelle	Potage de légumes P. de terre sauce tartare Echine de porc* au cidre Haricots beurre Camembert Orange	Potage de légumes Salade de haricots verts Blanquette de poisson Riz créole Yaourt nature Purée pomme cannelle	Potage de légumes Galantine de volaille Blanquette de poisson Riz créole Pavé demi-sel Purée pomme cannelle
14	Potage de légumes Taboulé Escalope viennoise Poêlée de légumes Brie Onctueux vanille	Potage de légumes Tartare de légumes au fromage frais Parmentier de pois cassés au bœuf (plat complet) *** Petit moulé nature Poire	Potage de légumes Taboulé Escalope de dinde au jus Poêlée de légumes Petit moulé nature Onctueux vanille	Potage de légumes Taboulé Escalope viennoise Poêlée de légumes Brie Onctueux vanille sans sucre
15	Potage de légumes Salade tourangelle Duo de poisson sauce crevette Navets et champignons Rondelé Far breton	Potage de légumes Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes Poitrine de veau farcie sauce chasseur Polenta crémeuse Gouda Crème dessert chocolat	Potage de légumes Salade tourangelle Duo de poisson sauce crevette Navets et champignons Rondelé Far breton	Potage de légumes Salade tourangelle Duo de poisson sauce crevette Navets et champignons Rondelé 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

Salade antillaise (sse) : riz, persil, poivrons, ananas, citron, vinaigrette; Salade tourangelle (sse) : pomme de terre, flageolet, haricot vert, échalote; Salade coquillettes des incas (sse) : coquillettes, carotte, maïs; Taboulé (sse) : semoule, tomate, poivron, concombre, menthe; Duo d'hiver vgte aux agrumes : Radis et carottes râpés

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.