

Le Menu du Mois de Février 2026

LUNDI

Du 02 au 06 février 2026

<p>Chandeleur</p> <ul style="list-style-type: none"> Méli mélo de carottes et céleris *Rôti de porc sauce basquaise Rôti de dinde sauce basquaise Haricots beurres <small>CERTIFICATION NIVEAU 2</small> Brie Crêpe de la Chandeleur au sucre 	<p>Salade perlne</p> <ul style="list-style-type: none"> Pavé de hoki sauce duglére Poêlée de légumes Yaourt brassé à la fraise de St Bresson Pomme golden 	<p>Mardi gras</p> <ul style="list-style-type: none"> Betteraves voronoff Sauté de bœuf sauce bourguignon Riz créole Carré de l'Est Compote de pomme pêche 	<p>Végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> Taboulé à l'orientale Falafels Epinards hachés à la crème Emmental Crème dessert à la vanille
<p>Mardi</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de betteraves Dos de colin meunière Frites et ketchup Vache picon Compote de pomme abricot 	<ul style="list-style-type: none"> *Saucisson sec <i>Salade niçoise</i> Escalope viennoise Epinards hachés à la béchamel Régal des moines Liégeois à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de carottes au citron *Saucisse fumée <i>Filet de merlu sauce printanière</i> Pôlée de choux Cancoillotte Beignets nature 	<ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes verts Coquillettes niçoise - Tomme noire Pommes des Vosges
<p>MERCREDI</p> <p>Végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de torsades Galette de pois et blé Ratatouille niçoise Roussot Orange 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri remoulade *Echine de porc sauce lyonnaise <i>Couscous de pois chiches aux légumes</i> Semoule Coulommiers Petits suisses aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de blé Haut de cuisse de poulet sauce vendangeur Courgettes persillées Fromage blanc nature Orange 	<ul style="list-style-type: none"> Khira raïta de concombres Balot de veau au jus Pommes de terre en ragout Camembert Val de Saône Banane
<p>JEUDI</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de choux rouges Jambalaya de volaille - Tomme blanche Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes Raviolis à l'italienne - Chanteneige Banane 	<p>Végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade verte Nuggets de blé et ketchup Mélange de haricots verts et flageolets persillés Edam Flan nappé 	<p>Nouvel an chinois</p> <ul style="list-style-type: none"> Nem aux petits légumes *Emincé de porc au caramel Riz cantonnais Riz cantonnais - Fromage fondu le Fromy Litchi au sirop
<p>VENDREDI</p> <ul style="list-style-type: none"> Thon à la mayonnaise Boulettes de bœuf sauce buffalo Petits pois carottes persillés Fromage blanc nature Poire 	<p>Végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de concombres Tarte au fromage Salade verte Camembert cœur de lion Beignet chocolat noisette 	<ul style="list-style-type: none"> Soupe de potiron Brandade de poisson - Buche pilat Pommes des Vosges 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri cocktail Aiguillettes de poulet sauce rougail Carottes persillées Yaourt nature Gâteau moelleux au chocolat et noix de coco



Recette du Chef



Agriculture
Raisonnée



Haute Valeur
Environnementale



Certification Environnementale
de niveau 2



Produit local



Nouvelle recette



Viande française



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Indication Géographique Protégée



Pêche durable

*Plat contenant du porc - Variante sans porc