

Menu Déjeuner

Semaine 7
du 09/02/2026 au 15/02/2026

(Menus indicatifs, sous réserve de modifications et d'approvisionnements)

TYPE 2	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Haricots verts Céleri rémoulade ^{9, 10, 12} Salade auvergnate^{1, 7} Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12} Potage ⁷	Chou rouge Carottes râpées Salade "caprice de reine"^{3, 6, 10, 12} Charcuterie / Œuf ^{1, 3, 7, 10, 12} Potage ⁷	Poireaux vinaigrette ^{3,6,10,12} Macédoine de légumes ³ Salade grecque¹² Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12} Potage ⁷	Concombre à la crème ⁷ Maïs /tomates Salade niçoise ^{3,4,6,10,12} Charcuterie / Œuf ^{1, 3, 7, 10, 12} Potage ⁷	Courgettes et agrumes Haricots verts crudités Salade italienne ⁷ Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12} Potage ⁷
PLATS CHAUDS	Pavé de bœuf sauce a bleu ⁷ Dos de cabillaud moutarde à l'ancienne ^{1,4,7,10} Gnocchi crème forestière^{1, 7}	Roti de veau jus ail & romarin ⁵ Morue à la lyonnaise ^{4, 5, 7}	Plat chaud 'BIO' Pavé de merlu crème d'épinards ^{4,7} Tarte st nectaire^{1,3,7}	Paupiette de volaille à l'orange ¹ Choucroute de la mer ^{4, 14} Omelette carotte basilic	Roti de porc aux pruneaux ¹ Escalope de flétan a la provencale ⁴
LÉGUMES	Poêlée champêtre Penne 'BIO'¹ chou fleur maitre hotel ⁷	Petits pois carottes Gratin dauphinois ⁷ Ratatouille 'BIO'¹	Poêlée tex mex ^{7, 9} Riz étuvé 'BIO' Harcots verts	Chou Romanesco Lentilles 'BIO' ^{1, 9} Trio de légumes	Purée de brocolis ^{7, 12} Quinoa déguisé 'BIO'
YAOURT(S) & FROMAGE(S)	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ St Paulin "BIO"⁷ Fourme d'Amber ⁷ / Comté ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Yaourt gourmand St Paulin "BIO"⁷ Fourme d'Amber ⁷ / Comté ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ St Paulin "BIO"⁷ Fourme d'Amber ⁷ / Comté ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Viennois chocolat St Paulin "BIO"⁷ Fourme d'Amber ⁷ / Comté ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ St Paulin "BIO"⁷ Fourme d'Amber ⁷ / Comté ⁷
DESSERT(S)	Corbeille de fruits Compote pommes poires Fruits crème anglaise ⁷ Tarte abricots amandes ^{1, 3, 7, 8}	Corbeille de fruits Crème Montblanc Praliné ⁷ Fromage blanc fruits rouges ⁷ Tarte fines poires amandes^{1,3,7,8,12}	Corbeille de fruits Compote pommes bananes Coupe framboises ^{1,7} Bavarois cappuccino ^{1, 3, 7}	Corbeille de fruits Compote pommes/ananas Flan caramel ⁷ Framboisier^{1, 3, 7}	Corbeille de fruits Coupe tropicale Mousse spéculos^{1, 7} Pudding chocolat ^{3, 7}

* viande rouge servie saignante à 55 ° / B. P. H (bon pour hygiène) | * Steak haché servi à + de 63°

1 Gluten
2 Crustacés

3 Œufs
4 Poissons

5 Arachides
6 Soja

7 Lait
8 Fruits à coque
9 Céleri
10 Moutarde

11 Sésame
12 Sulfites
13 Lupin
14 Mollusques

BIO
Nouveaux plats
Plats végétariens

Menu Déjeuner

Semaine 8
du 16/02/2026 au 22/02/2026

(Menus indicatifs, sous réserve de modifications et d'approvisionnements)

TYPE 3	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Betteraves rouges Maïs peperonata Salade de thon ^{3, 4, 6, 10, 12} Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12} Potage ⁷	Carottes râpées Concombre à la crème ⁷ Salade farandole ^{3,6,10,12} Charcuterie / Œuf ^{1, 3, 7, 10, 12} Potage ⁷	Maïs / fond d'artichaud ^{3,6,10,12} Courgettes marinées ¹² Salade lyonnaise ^{3,6,10,12} Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12} Potage ⁷	Endives Haricots verts crudités Salade de blé Tex Mex ^{1,7,9} Charcuterie / Œuf ^{1, 3, 7, 10, 12} Potage ⁷	Champignons EN SALADE ^{3,6,10,12} Céleri rémoulade ^{3,9} Salade de riz au poulet ^{3,6,10,12} Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12} Potage ⁷
PLATS CHAUDS	Steak poêlé Dos de colin petits légumes ^{1, 4} Penne regaté concassée ¹ de tomates	Confit de canard pomme sarladaise ⁵ Merlu dieppoise de légumes ^{1, 2, 4, 7} Foccacia 3 fromages ^{1, 7}	Plat chaud 'BIO' beignets de calamars sauce provençale ^{1, 4, 14} Quiche courgette mozzarella ^{1,7,3}	Émincé de porc en civet ^{1, 12} Pavé de saumon crème ciboulette ^{4, 7}	Escalope de dinde milanaise ^{1,3} Filet de poisson meunière ^{1,4}
LÉGUMES	Bâtonnière de légumes Frites 'BIO' ⁵ Harcots plats a l'espagnole	Brocolis Pommes vapeur Champignons à la crème ⁷	Purée de carottes ^{7, 12} Boulgour 'BIO' ¹ Poêlée maraîchère	Épinards à la crème ⁷ Riz étuvé 'BIO' safrané Poêlée forestière	Choux romanesco Pâtes 'BIO' ¹ Poêlée méridionale
YAOURT(S) & FROMAGE(S)	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Mimolette 'BIO' ⁷ Chèvre ⁷ / Savaron ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Yaourt grecque Cantal "BIO" ⁷ Chèvre ⁷ / Savaron ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Cantal "BIO" ⁷ Chèvre ⁷ / Savaron ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Viennois chocolat ⁷ Cantal "BIO" ⁷ Chèvre ⁷ / Savaron ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Cantal "BIO" ⁷ Chèvre ⁷ / Savaron ⁷
DESSERT(S)	Corbeille de fruits Crème MontBlanc vanille ⁷ Fromage blanc fruits rouges ⁷ Tarte citron meringuée ^{1, 3, 7}	Corbeille de fruits Compote pommes morceaux Mousse chocolat blanc ⁷ Muffin Pepite chocolat ^{1, 3, 6, 7}	Corbeille de fruits Flan caramel "Maison" ^{3, 7} Salade de fruits Tarte framboises ^{1, 3, 7}	Corbeille de fruits Compote de pêches Mousse au praliné ^{7, 8} Pasteis de nata ^{1, 3}	Corbeille de fruits Fruits crème anglaise ⁷ Flan chocolat ⁷ Paris Brest ^{1, 3, 6, 7, 8}

* viande rouge servie saignante à 55 ° / B. P. H (bon pour hygiène) | * Steak haché servi à + de 63°

1 Gluten
2 Crustacés

3 Oeufs
4 Poissons

5 Arachides
6 Soja

7 Lait
8 Fruits à coque

9 Céleri
10 Moutarde

11 Sésame
12 Sulfites

13 Lupin
14 Mollusques

BIO
Nouveaux plats
Plats végétariens

Menu Déjeuner

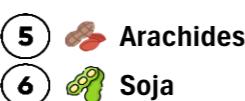
Semaine 9
du 23/02/2026 au 01/03/2026

(Menus indicatifs, sous réserve de modifications et d'approvisionnements)

TYPE 4	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Céleri rémoulade ^{3,9,12} Macédoine de légumes ³ Salade chef ^{1,7} Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12} Potage ⁷	Carottes râpées Taboulé ^{1, 9} Salade Bulgare ^{7, 9} Charcuterie / Œuf ^{1, 3, 7, 10, 12} Potage ⁷	Fenouils à la Provençale Cœur de palmier / pois chiche Salade de pâtes jambon fromage ^{1,3,6,10,12} Charcuterie / Œuf mimosa ^{1, 3, 7, 10, 12} Potage ⁷		Lentilles ^{3,6,10,12} Concombre à la crème ⁷ Salade Cubaine ^{3, 5, 6, 10, 12} Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12} Potage ⁷
PLATS CHAUDS	Onglet crème poivre vert ^{1, 7} Dos de colin citronné ^{1, 4, 7} Quiche fromage et herbes ^{1,3,7}	Emincé de poulet miel romarin ¹ Brandade de poisson ^{4,7}	Plat chaud 'BIO' Dos de cabillaud beurre blanc ^{1, 4, 7} beignets de chou fleur ⁵		Saucisse de campagne confits d'oignons ¹ Gratin de poissons fenouils et agrumes ^{1, 2, 4, 7, 14}
LÉGUMES	Poêlée tex mex ^{7, 9} Pâtes 'BIO' ¹ Poireaux à la crème ^{1, 7}	Printanière Riz "BIO" pilaf Chou fleur persillé	Haricots verts Pommes de terre boulangère ^{1, 12} Flan de légumes ^{3, 7}		Courgettes roties au curry ¹⁰ Frites ⁵ Poêlée de légumes
YAOURT(S) & FROMAGE(S)	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Emmental 'BIO' ⁷ Morbier ⁷ / Brie ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Emmental 'BIO' ⁷ Morbier ⁷ / Brie ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Emmental 'BIO' ⁷ Morbier ⁷ / Brie ⁷		Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Emmental 'BIO' ⁷ Morbier ⁷ / Brie ⁷
DESSERT(S)	Corbeille de fruits Compote de pomme Coupe tropicale Tarte tatin poires vanille ^{1, 7}	Corbeille de fruits Compote pommes abricots Panna cotta sauce caramel ⁷ Forêt noire ^{1, 3, 6, 7}	Corbeille de fruits Mousse framboises ⁷ Flan vanille ⁷ Tarte crumble fruits rouges ^{1, 3, 7}		Corbeille de fruits Coupe bananes chocolat ⁷ Compote pommes ananas Tarte sucrée aux fruits ^{1, 3, 7}

Journée Auvergnate

* viande rouge servie saignante à 55 ° / B. P. H (bon pour hygiène) | * Steak haché servi à + de 63°



- BIO
- Nouveaux plats
- Plats végétariens