

Semaine n°06 : du 2 au 6 Février 2026



| | LUNDI | MARDI <i>La chandeleur</i> | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------|--|-------------------------------|-------------------------------------|---|----------------------|
| ENTRÉE | Salade verte | Potage crécy | Salade antillaise (riz BIO) | Betterave vinaigrette | Macédoine de légumes |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Pomme de terre à la savoyarde | Colin d'Alaska meunière | Frittata emmental cumin | Tandoori de légumes aux pois chiches et risetti | Goulash de bœuf |
| | S/P Pomme de terre à la savoyarde volaille | Epinards béchamel | Haricots verts braisés | *** | Semoule |
| PRODUIT LAITIER | Fraidou | Fromage frais sucré | Yaourt aromatisé | Gouda | Brie |
| DESSERT | Pomme (HVE) | Crêpe de la chandeleur | Banane | Clémentine | Flan nappé caramel |

P.A. n°2

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade antillaise: riz, poivron, ananas / Salade pastourelle : pâte, poivron, tomate / Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs

Semaine n°07 : du 9 au 13 Février 2026

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------|-------------------------|--|---|--|---------------------|
| ENTRÉE | Salade pastourelle | Céleri rémoulade | P. de terre échalote (HVE) | Salade verte au maïs | Semoule fantaisie |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Poulet rôti au jus | Curry de lentilles corail et RIZ (BIO) | Sauté de porc au caramel S/P Sauté de dinde au caramel | Pennes à la bolognaise BIO (oignons non bio) | Beignets de poisson |
| | Petits pois et carottes | *** | Chou-fleur béchamel | *** | Carottes |
| PRODUIT LAITIER | Emmental | Petit moulé nature | Yaourt nature | Fromage frais au sel de Guérande | Pont-l'Evêque |
| DESSERT | Orange | Liégeois chocolat | Pomme (HVE) | Moelleux vanille | Banane |

P.A. n°3

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.



Bleu Blanc Coeur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

Semaine n°08 : du 16 au 20 Février 2026



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------|--|------------------------------------|---------------------------------------|---|-------------------------------|
| ENTRÉE | Potage de légume | Carotte râpée (BIO) ciboulette | Salade de pâtes tricolore (pâtes BIO) | Chou blanc (BIO) vinaigrette au miel | Potage Saint Germain |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Parmentier de jambon S/P Parmentier de jambon de dinde | Sauté de dinde sauce crème oignons | Clafoutis normand | Tajine de légumes et semoule BIO (aromates non BIO) | Colin d'Alaska sauce bretonne |
| | *** | Haricots verts braisés | Salade verte | *** | Végé |
| PRODUIT LAITIER | LOCAL Yaourt pêche | Saint-Paulin | Bûchette mi chèvre | Edam | Vache qui rit |
| DESSERT | Pomme (HVE) | Beignet de Mardi gras | Kiwi | Moelleux ananas | Banane |

P.A. n°4

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de pâtes tricolore: pâtes, poivron, olive / Salade des incas : riz, maïs, carotte / Duo d'hiver: carotte, radis blanc / Boulgour à la marocaine: boulgour, pois chiches, carotte, cumin, coriandre, citron

Semaine n°09 : du 23 au 27 Février 2026

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------|------------------------------------|------------------------------|---|---------------------------------------|---|
| ENTRÉE | Céleri rémoulade au cumin | Macédoine mayonnaise | Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes (carotte BIO) | Potage de légumes | Salade de BOULGOUR (BIO) à la marocaine |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Sauté de bœuf stroganoff | Blanquette de colin d'Alaska | Pilons de poulet sauce tex mex | Croziflette au jambon | Croq blé fromage épinard |
| | P.de terre (HVE) et Carottes (BIO) | Riz créole | Pommes rissolées | S/P Croziflette au jambon de volaille | Chou-fleur béchamel |
| PRODUIT LAITIER | LOCAL Yaourt Nature | Mimolette | Camembert | Petit moulé ail et fines herbes | Gouda |
| DESSERT | Madeleine | Orange | Mousse au chocolat | Poire (HVE) | Purée pomme spéculoos |

P.A. n°5

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

—

BIO



LOCAL





EGALIM FEV

#REF!

achats bio

#REF!