



Menu du 2 au 6 février 2026

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<i>Entrée</i>	Brocoli en salade	Saucisson sec	Salade de blé	Salade verte
<i>Plat principal</i>	Poulet basquaise & riz	Filet de poisson sauce crème & cordiale de légumes	Tarte au fromage et poêlée verdurette	Goulash de bœuf au paprika & pomme de terre vapeur
<i>Fromage/Laitage</i>	Madame Loïk	Fromage blanc	Fromage à la coupe	Yaourt nature
<i>Dessert</i>	Crêpe	Fruit	Fruit	Biscuit



Menu du 9 au 13 février 2026

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<i>Entrée</i>	Salade de lentilles	Chou fleur en vinaigrette	Salade de pommes de terre	Soupe de saison
<i>Plat principal</i>	Tortilla & haricots verts en persillade	Escalope de dinde sauce tomate & pâtes	Colin sauce citron & gratin de butternut	Saucisse & poêlée campagnarde
<i>Fromage/Laitage</i>	Rondelé	Fromage blanc	Yaourt nature	Fromage à la coupe
<i>Dessert</i>	Mousse au chocolat	Fruit	Paris-Brest	Fruit



Menu du 16 au 20 février 2026

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<i>Entrée</i>	Macédoine de légumes mayonnaise	Rillettes	Salade de riz	Salade de chou chinois
<i>Plat principal</i>	Œufs façon Chakchouka & semoule	Merlu sauce curry & courgettes à la provençale	Navarrin de volaille & poêlée de légumes hivernal	Hachis parmentier au bœuf
<i>Fromage/Laitage</i>	Chanteneige	Fromage à la coupe	Yaourt nature	Cantadou
<i>Dessert</i>	Beignet	Fruit	Fruit	Compote allégée en sucre



Menu du 9 au 13 mars 2026

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<i>Entrée</i>	Betterave en salade	Salade de riz	Taboulé	Salade verte
<i>Plat principal</i>	Haut de cuisse de poulet rôti & flageolet	Farçou végétal & épinard béchamel	Colin sauce aneth & carottes persillées	Tartiflette
<i>Fromage/Laitage</i>	Fomage blanc	Fromage à la coupe	Madame Loïk	Yaourt nature
<i>Dessert</i>	Fruit	Eclair au chocolat	Fruit	Confiture