

Semaine n°06 : du 2 au 6 Février 2026



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Potage crécy	Salade antillaise (riz BIO)	Betterave vinaigrette BIO	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 VÉGÉ	Goulash de bœuf LOCAL
	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 BIO	Clémentine BIO	Flan nappé caramel

P.A. n°2

JOURNÉE MONDIALE DES LÉGUMINEUSES

Semaine n°07 : du 9 au 13 Février 2026

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade pastourelle BIO	Céleri rémoulade	P. de terre échalote (HVE)	Salade verte au maïs	Semoule fantaisie BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti au jus	Curry de lentilles corail et RIZ (BIO) VÉGÉ	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 BIO
PRODUIT LAITIER	Emmental BIO	Petit moulé nature	Yaourt nature BIO	Fromage frais au sel de Guérande	Pont-l'Evêque
DESSERT	Orange BIO	Liégeois chocolat	Pomme (HVE)	Moelleux vanille M	Banane BIO

BIO

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.

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



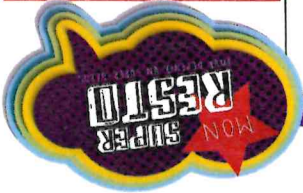
Viande / Œuf de France



Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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



ENTRÉE	PLAT & ACCOMPAGNEMENT	PRODUIT LAITIÈR	DESSERT
Potage de légume 	Parmentier de jambon S/P Parmentier de jambon de dinde 	Yaourt pêche  	Pomme (HVE)
Carotte râpée (BIO) ciboullette	Sauté de dinde sauce crème oignons 	Haricots verts braisés	Beignet de Mardi gras
Salade de pâtes tricolore (pâtes BIO)	Clafoutis normand	Salade verte 	Kiwi 
Chou blanc (BIO) vinaigrette au miel	Tajine de légumes et semoule BIO (aromates non BIO) 	Edam	Moelleux ananas
Potage Saint Germain	Collin d'Alaska sauce bretonne 	Purée de potiron	Banane 
		Vache qui rit	

P.A. n°4

Semaine n°09 : du 23 au 27 Février 2026

Les labels de qualité (sauf BIO)

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

P.A. n°5



Blanc Blanc Cœur



plat végétarien



Label rouge



Viande/Oeuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ansamble

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 de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.