

MENUS

DU MOIS DE FEVRIER 2026

Validés par la Commission des menus

**DU 02
AU 06 FEV**

LUNDI



Mousse de foie
 Steak de veau
 sauce échalote
 Carottes à la crème ⁷
 Yaourt nature Bio ⁷
 Orange **

MARDI



Maquereau
 à la moutarde ^{4 10}
 Cordon bleu ^{13 7}
 Torti ¹³
 Emmental ⁷
 Fruits au sirop

MERCREDI



Potage maison
 Aiguillette de poulet
 Salsifis béchamel
 Six de Savoie ⁷
 Tarte maison ¹³

JEUDI



Salade verte ¹⁰
 Rôti de porc au jus
 Flageolets
 Brie ⁷
 Mousse de fruits

VENDREDI

Céleri rémoulade ¹⁰
 Poisson meunière ⁴
 Haricots beurre
 P'tit Louis ⁷
 Crêpe ^{13 7}

**DU 9
AU 13 FEV**

Endives et mimolette ^{7 10}
 Escalope de dinde
 sauce vin blanc
 Semoule ¹
 Croc'Lait Bio ⁷
 Eclair au chocolat ^{13 7}

Salade de lentilles ¹⁰
 Sauté de canard
 Purée de patate douce ⁷
 Tomme blanche ⁷
 Pomme **

Salade verte ¹⁰
 Choucroute
 Camembert ⁷
 Crème dessert

Pizza maison ^{13 7}
 Bœuf braisé
 Poêlée de légumes
 Kiri ⁷
 Liégeois aux fruits

Poireau et demi-œuf ^{3 10}
 Cabillaud
 sauce crustacés ^{2 4}
 Riz
 Tartare ⁷
 Ile flottante ^{3 7}

**DU 16
AU 20 FEV**

Mortadelle
 Boules de bœuf
 sauce tomato grill
 Coquillettes ¹³
 Tomme Montcadi ⁷
 Semoule au lait ^{13 7}

Salade verte ¹⁰
 Poulet rôti
 Rösti
 Petit suisse sucré ⁷
 Poire **

Feuilleté
 du pêcheur ^{13 7}
 Paupiette de veau
 sauce champignons
 Gratin de courgettes ⁷
 Pont l'évêque ⁷
 Salade de fruits frais **

Sardines à l'huile ⁴
 Sauté de porc au curry
 Pomme de terre
 vapeur
 Coulommiers ⁷
 Pot de crème vanille ⁷

Betteraves ¹⁰
 Poisson pané ⁴
 Petits pois carottes
 Chanteneige Bio ⁷
 Compote

**DU 23
AU 27 FEV**

Salade verte ¹⁰
 Chipolatas
 Macaroni ¹³
 Saint-Nectaire ⁷
 Liégeois au chocolat ⁷

Macédoine
 mayonnaise ¹⁰
 Burger de bœuf
 Ferme de St-Denis
 Sauce roquefort ⁷
 Purée maison ⁷
 Petit suisse aux fruits ⁷
 Pomme **

Potage maison ¹⁰
 Omelette ³
 Ratatouille
 Yaourt aromatisé ⁷
 Gaufre ^{13 7}

Salade coleslaw ¹⁰
 Sauté de dinde
 Chou-fleur Bio
 Bûchette de chèvre ⁷ /
 Chèvre frais
 Ferme de Crevant
 Tarte aux poires ^{13 7}

Rosette
 Filet de panga ⁴
 sauce beurre citron ⁷
 Boulgour ¹
 Bleu pain ⁷
 Clémentine Bio **

Des changements peuvent intervenir dans nos menus dus à des problèmes d'approvisionnement.
 Veuillez nous en excuser, nous vous remercions pour votre compréhension.

* Bœuf né, élevé, abattu en France ; ** Produits de saison conformément au décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011.
¹ Suite au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 « relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées ».

Les documents concernant la composition des menus sont à votre disposition en Cuisine Centrale. Contact : 03 85 89 36 11