

MENUS

GRANDS

DU MOIS DE FEVRIER 2026

Validés par la Commission des menus

LUNDI



MARDI



MERCREDI



JEUDI



VENDREDI

**DU 02
AU 06 FEV**

Steak haché
de veau
Carottes à la crème ⁷
Yaourt nature Bio ⁷
Orange **

**DU 9
AU 13 FEV**

Endives et mimolette ^{7 10}
Escalope de dinde
Semoule ¹
Croc'Lait Bio ⁷
Fruit

**DU 16
AU 20 FEV**

Boules de bœuf
Coquillettes ^{1 3}
Butternut
Tomme Montcadi ⁷
Fruit

**DU 23
AU 27 FEV**

Chipolatas
Poêlée de légumes
Fromage blanc ⁷
Fruit

Maquereau
à la moutarde ^{4 10}
Cordon bleu ^{1 3 7}
Torti ^{1 3}
Épinards
Emmental ⁷
Fruit

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

Poulet rôti
Pomme de terre/
panais
Petit suisse nature ⁷
Poire **

Macédoine
mayonnaise ¹⁰
Burger de bœuf
Ferme de St-Denis
Purée maison ⁷
Saint-Nectaire ⁷
Pomme **

Potage maison
Aiguillette de poulet
Salsifis béchamel
Six de Savoie ⁷
Fruit

Choucroute
Petit suisse nature ⁷
Fruit

Feuilleté
du pêcheur ^{1 3 7}
Paupiette de veau
Blé
Gratin de courgettes ⁷
Pont l'évêque ⁷
Salade de fruits frais **

Potage maison ¹⁰
Omelette ³
Ratatouille
Yaourt de brebis ⁷
Fruit

Rôti de porc au jus
Flageolets/Carottes
Brie ⁷
Fruit

Pizza maison ^{1 3 7}
Bœuf braisé
Poêlée de légumes
Kiri ⁷
Fruit

Sardines à l'huile ⁴
Sauté de porc au curry
Pomme de terre
vapeur
Haricots beurre
Coulommiers ⁷
Fruit

Salade coleslaw ¹⁰
Sauté de dinde
Chou-fleur Bio
Bûchette de chèvre ⁷
Fruit

Céleri rémoulade ¹⁰
Poisson meunière ⁴
Haricots beurre
Fromage blanc ⁷
Fruit

Poireau et demi-œuf ^{3 10}
Cabillaud ⁴
Riz
Yaourt de chèvre ⁷
Fruit

Betteraves ¹⁰
Poisson pané ⁴
Petits pois carottes
Yaourt nature ⁷
Compote

Filet de panga ⁴
Boulgour ¹
Butternut
Petit suisse nature
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