



# SEMAINE DU 2 AU 6 Février 2026

## LUNDI

**Radis noir râpé \***  
(Origine locale)

**Poisson pané et  
aïoli maison**

**Riz pilaf  
(Igp de Camargue)**

**Tomme grise**

**Pêches au sirop**

## MARDI

**Salade de  
pommes de terre  
(Origine locale et bio)**

**Croque fromage  
bio**

**Epinards\***

**Yaourt nature bio**

**Pamplemousse \***

## JEUDI

### Chandeleur

**Salade verte\***  
(Origine locale)

**Pot-au- feu  
(Origine Française et  
locale)**

**Pot -au-feu de la mer**

**Emmental**

**Crêpes**

## VENDREDI

**Repas  
intergénérationnel**

**Potage Dubarry\***  
(Origine locale et bio)

**Sauté de volaille au  
curry**

**(Origine Française**

**Omelette au curry**

**Pâtes bio**

**Kiri**

**Kiwi\***

**Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous. Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un \***

**Plat de substitution pour les menus sans viande**

**Menus sous réserve de livraison**





# SEMAINE DU 23 AU 27 FEVRIER 2026

## LUNDI

- Betteraves
- Dos de cabillaud
- Lentilles
- Brie
- Compote  
(Origine locale et bio)

## MARDI

- Nouvel an Chinois
- Salade de riz thaï
- Sauté de porc à la sauce soja  
(Filet de lieu à la sauce soja)
- Wok de légumes\*  
(Origine locale et bio)
- Kasutera maison
- Salade de fruits exotiques

## JEUDI

- Carottes râpées\*  
(Origine locale et bio)
- Boulettes d'agneau  
(Origine française et bio)
- Boulettes de sarrasin
- Purée de pommes de terre  
(Origine locale et bio)
- Crème dessert au chocolat maison et bio
- Pâtes de fruits

## VENDREDI

- Salade verte\*  
(Origine locale et bio)
- Nuggets végétariens
- Chou romanesco\*
- Saint-nectaire
- Bugnes  
(Origine locale)



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous. Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un \*  
Plat de substitution pour les menus sans viande  
Menus sous réserve de livraison