



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