

# Menus du 2 au 6 février 2026

**Lundi 2**



**Mardi 3**

**Mercredi 4**



**Jeudi 5**

**Vendredi 6**

Couscous de légumes



Pâtes à la carbonara

SV : Carbonara de poisson



Salade coleslaw

Omelette



Filet de saumon  
sauce crème



Potage de légumes



Semoule



Spaghetti



Pommes vapeur  
Brocolis



Riz  
Epinards à la  
béchamel

Sauté de veau  
sauce Marengo

Mimolette

Crêpe au sucre



Saint Nectaire



Camembert



Fromage blanc  
fermier nature sucré



SV: Haricots rouges  
à la tomate



Assiette de fruits



Compote de poire

Pomme



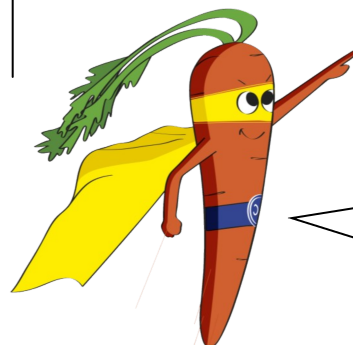
Blé



Fromage frais nature

(Ananas, Banane, Kiwi, Orange)

Kiwi



**Lundi, c'est la Chandeleur !**

Savais-tu que les crêpes étaient autrefois fabriquées pour remplacer le pain ? En effet, cette option était plus économique car elle ne nécessitait pas de farine panifiable, ni de four à pain.

**Bon appétit !**

Baguette  
Beurre  
Banane



Madeleine  
Yaourt aromatisé

Pain au lait  
Barre de chocolat  
Lait



Pain aux céréales  
Fromage  
Jus d'orange



Gâteau au yaourt  
maison  
Compote de pomme-  
abricot



SV : Sans Viande

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques.

# Menus du 9 au 13 février 2026

## Lundi 9

## Mardi 10

## Mercredi 11

## Jeudi 12

## Vendredi 13

### Déjeuner

Œuf durs mayonnaise



Blanquette de poulet



SV : Blanquette de haricots blancs



Petits pois / Carottes



Saint Paulin

Orange

Carottes râpées vinaigrette



Filet de cabillaud sauce citronnée



Riz créole  
Haricots verts aux oignons



Petit fromage sous cire

Compote pomme-ananas

Betteraves vinaigrette



Tortis à la mexicaine



St Nectaire



Banane

Potage d'hiver garni



Boulettes de bœuf sauce portugaise



SV : Falafels sauce portugaise



Semoule



Petit fromage moussoux

Pomme

Curry de pois chiches

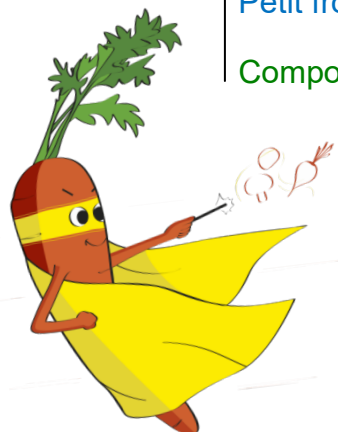


Riz

Tomme grise



Brownies et crème anglaise



Jeudi je te propose un quatre-quarts maison aux pépites de chocolat pour le goûter.

Ce gâteau tient son nom du fait que les ingrédients qui le composent (œuf, sucre, farine et lait) sont en quantités égales et représentent chacune un quart.

**Bon appétit !**

### Goûter

Pain aux céréales



Confiture

Jus de pomme-poire



Croissant

Lait



Moelleux fourré fraise

Yaourt aromatisé

Quatre-quarts maison aux pépites de chocolat



Compote de pomme-banane

Baguette

Beurre

Clémentine



SV : Sans Viande

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques.