



Semaine n°08- du 16 au 22 Février 2026

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 16	Potage de légumes Salade coleslaw Sauté de dinde au curry Purée de céleri Fondu président (M) Semoule au lait (BIO) au caramel	Potage de légumes Salade soisson vinaigrette Crêpinette de porc sauce oignons Riz créole Mimolette Orange	Tarte au poireau Salade verte en chiffonnade Mousse au chocolat
MARDI 17	Potage vermicelles Haricots verts échalote Chou-fleur (BIO) à la parisienne *** (Local) Yaourt nature Beignet de Mardi gras	Potage vermicelles Tarte aux légumes Filet de poulet sauce champignon Ecrasé de p. de terre moutarde à l'ancienne Coulommiers (M) Onctueux (BIO) café	Merlu du Cap sauce crustacés Tortis Poire
MERCREDI 18	Potage de légumes Pâté de campagne et cornichons Boulettes au bœuf sauce paprika Carottes braisées Petit moulé nature (M) Purée de pomme (HVE)	Potage de légumes Salade fantaisie Colin d'Alaska sauce citron (Local) Risoni Gouda Ananas frais	Croissant jambon fromage Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
JEUDI 19	Potage de champignons Macédoine de légumes Choucroute *** Pavé demi-sel (M) Moelleux crème de marrons	Potage de champignons Salade des incas (Flag of France) Omelette (BIO) sauce basquaise Mitonnée d'hiver Yaourt nature Kiwi	Blettes à la volaille *** Fromage blanc au coulis de mangue
VENDREDI 20	Potage de légumes P. de terre échalote ciboulette Colin pané citron Julienne de légumes Brie (M) Panna cotta	Potage de légumes Carotte râpée vinaigrette miel curry Raviolis au bœuf *** Fromage frais au sel de Guérande Poire (HVE)	Quenelles de veau sauce mornay Riz créole Purée pomme pain d'épices (M)
SAMEDI 21	Potage crécy Cake au poireau (Local) Poulet sauce marchand de vin Navets braisés (Local) Yaourt citron Clémentine	Potage crécy Betterave (BIO) vinaigrette Palette de porc à la diable Purée de panais Emmental Purée pomme (HVE) fleur d'oranger (M)	Œufs brouillés Pommes boulangères Flan vanille
DIMANCHE 22	Potage de légumes Salade vendéenne (Local) Bœuf bourguignon (Local) P. de terre vapeur (HVE) Petit moulé aux noix Clafoutis aux raisins (M)	Potage de légumes Mortadelle et cornichons Saumonette sauce oseille Jardinière de légumes Carré fromager Moelleux aux griottes (M)	Feuilleté au fromage Poêlée de légumes Pomme du Verger

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade des incas: riz, carotte, maïs
 Salade fantaisie: céleri, pomme raisin
 P. de terre océane: p. de terre, poisson, crème, ciboulette

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.
 Appellation d'Origine Protégée



Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'app



Semaine n°09- du 23 au 28 Février 2026

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 23	Potage de légumes Saucisson à l'ail et cornichons Jambon braisé au porto Riz (BIO) aux petits légumes Fromage frais au sel de Guérande Flan nappé caramel	Potage de légumes Taboulé Carottes aux gésiers de volaille **** Camembert Orange	Omelette Haricots beurre braisés Tapioca au lait
MARDI 24	Potage de légumes Salade vitaminée Escalope de porc au jus Choux de Bruxelles Brie Purée de pommes (HVE)	Potage de légumes Lentilles à l'échalote Poulet sauce normande Frites Rondelé Mousse au chocolat	Tarte aux légumes Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
MERCREDI 25	Potage Saint Germain Museau de porc P. de terre à la savoyarde *** Yaourt nature Clémentine	Potage Saint Germain Salade de riz (BIO) exotique Colin d'Alaska sauce crème curcuma Carottes et navets Petit moult ail et fines herbes Eclair café	Omelette Fondue de poireaux Onctueux à la cannelle
JEUDI 26	Potage de légumes Céleri rémoulade Sauté de dinde crème potiron orange Poêlée de légumes Vache qui rit Moelleux choco malt	Potage de légumes Chou rouge rémoulade aux raisins Penne (BIO LOCAL) crémeux de lentilles corail potiron *** Cantal Coupelle de fruits au sirop	Crêpe jambon fromage Salade verte en chiffonnade Fromage blanc à la myrtille
VENDREDI 27	Potage de poireau Carotte (BIO) râpée ciboulette Merlu du Cap sauce fenouil Riz créole Edam Flan vanille	Potage de poireau Salade pastourrelle Sauté de dinde sauce estragon Petits pois cuisinés Yaourt nature Purée pomme (HVE) mangue	Chou vert braisé au bœuf *** Orange
SAMEDI 28	Potage de lentilles corail (HVE) Betterave (BIO) à l'orange Couscous de poulet (Semoule BIO) Saint Môret Pomme au four (HVE) au miel	Potage de lentilles corail (HVE) Cervelas vinaigrette Rôti de porc aux herbes Ecrasé de P.de terre (HVE) Pavé demi-sel Semoule au lait (BIO) café	Gratin de poisson aux épinards *** Liégeois chocolat
DIMANCHE 29	Potage de légumes Duo de choux Tête de veau sauce gribiche P.de terre vapeur Fondu président Tarte au flan	Potage de légumes Macédoine de légumes mayonnaise Paupiette de saumon sauce basilic Haricots verts Yaourt pêche Moelleux poire amande	Raviolini aux légumes *** Crème dessert vanille

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade des incas: riz, carotte, maïs
 Salade vitaminée vinaigrette à l'orange: carotte, chou chinois rapés

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.

Appellation d'Origine Protégée



Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité