

Menu du 02 février au 06 mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02 au 06 février 2026	Salade de betteraves, maïs, dès de brebis et vinaigrette Crêpe au fromage Salade de mâche Crêpe bio et locale et chantilly	Bœuf Bourguignon race à viande (champignon, carotte, ail, herbes de provence, oignon) Riz bio Cantal aoc Fruit ecoresponsable	Hoki pané et citron 60 Epinards béchamel bio 40 coquillette Yaourt nature local et sucre Fruit bio	Potage ardennais (endives et crème) et emmental rapé Emincé de volaille bio (oignon poireaux ail crème) HAUTS-DE-FRANCE Pommes vapeur Tarte au sucre	LE JOUR DU  Carottes râpées bio et locales Semoule façon couscous bio (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout) Gouda bio Flan au chocolat
GOUTER	Baguette et pâte à tartiner noisette Yaourt nature et sucre Fruit	Moelleux aux marrons Lait Compote de pomme	Baguette Baguette campagne Fromage fondu Président Jus de raisins	Baguette céréales et confiture d'abricot Fromage frais aux fruits Fruit	Pain au chocolat Lait Fruit
Du 09 au 13 février 2026	Salade de laitue iceberg et croûtons Saucisse fumée sauce rougail (tomate, ail, herbes de Provence, jus de citron, curcuma) * Saucisse de volaille sauce rougail Haricots blancs à la tomate Dés de carottes braisées Mousse au chocolat	LE JOUR DU  Salade de boulgour à la catalane (oignons, poivrons tricolores, olives, tomates) Emincé de pois pilaf sauce occitane (petits pois, poivrons brunoise, sel, tomates concassées, épices paëlla) Riz et brunoise de légumes (carotte, navet, poireau, céleri) Fromage frais aux fruits bio Fruit ecoresponsable	Chou rouge râpé sauce enrobante à l'échalote (mayonnaise, fromage blanc) et dès de brebis Cordon bleu Chou fleur sauce mornay bio (béchamel au fromage) Pommes cubes vapeur bio Purée de fruit bio et locales	Carottes râpées bio et locales et dès de mimolette Rôti de bœuf label rouge et jus Petits pois bio 4 Pâtes papillons bio Cake ananas caramélisé	Potage cultivateur (carottes, navets, poireaux et pommes de terre) Calamars à la romaine et citron Purée au potiron Yaourt aromatisé bio et local
GOUTER	Pain au lait et barre de chocolat Lait Fruit	Baguette campagne Fraisou Jus multifruits	Cake à la vanille Yaourt aromatisé Fruit	Baguette céréales et confiture de fraise Lait Fruit	Baguette et beurre Fromage frais nature et sucre Compote pomme ananas
Du 16 au 20 février 2026	LE JOUR DU  Salade d'endives Tortelleni ricotta spinaci tomates Cantal aoc Purée de fruits bio et locales	Salade verte bio Raviolis de légumes Fromage fonfu Compote de pomme	Steak de colin et sauce oseille 60 Pomme rissolées bio 40 Poireaux béchamel Yaourt nature local et sucre Fruit bio	Nouvel An Lunaire Ném aux légumes et sauce nems et salade Sauté de bœuf sauce citronnelle Riz cantonnais sans viande Gâteau au coco	Carottes râpées bito et locales Poissonnette et citron Haricots verts bio Gnocchi Fromage frais nature et sucre
GOUTER	Croissant Lait Fruit	Fromage frais aux fruits Cookie Fruit	Quart-quart du chef Yaourt nature et sucre Fruit	Baguette campagne Pavé demi-sel Jus de pommes	Baguette et confiture d'abricot Lait Fruit
Du 23 au 27 février 2026	Salade de pommes de terre à l'échalote Sticks (batonnets) végétariens 40 Chou romanesco 60 Blé bio à la sauce tomate LE JOUR DU  Fromage fais aux fruits bio Fruit ecoresponsable	Salade de mâche et maïs Couscous merguez et légumes (carottes, navets, courgettes, celeri, pois chiche, poivrons rouge et verts) Crème au chocolat du chef	Potage aux épinards bio Pilon de poulet label rouge sauce orientale (épice paëlla, cannelle, tomate, raisin pruneau et abricot secs) 60 Pommes paillassons 40 Salade verte Yaourt nature bio et sucre	Penne à la bolognaise Comté Aoc Fruit bio	Céleri râpé bio mayonnaise bio et dès de brebis Colin au crumble de pain d'épices Carottes bio et locales, pot au feu à la moutarde (bouillon moutarde à l'ancienne) Mélange de 4 céréales bio (Blé, épeautre, orge, riz complet) Cake miel cannelle du chef
GOUTER	Cake aux poires du chef Lait Compote de pomme	Pain au chocolat Fromage frais nature et sucre Fruit	Baguette campagne et beurre Yaourt aromatisé Compote pomme fraise	Baguette Petit moulé nature Jus multifruits	Baguette céréales et confiture de fraise Lait Fruit
Du 02 au 06 mars 2026	Salade d'endives aux pommes Bouchées de colin pané au citron Chou fleur et pommes de terre béchamel bio Flan nappé au caramel	LE JOUR DU  Daïkon râpé (radis blanc) Omelette bio et sauce basquaise (tomate, poivrons, oignons) Riz et brunoise de légumes Fromage fondu Purée de fruits bio locales	Paupiette de veau sauce navarin (oignon, ail, herbes de provence, carottes, navets, concentré de tomate) Petits pois Quinoa Saint Nectaire aoc Fruit (banane)	Salade de carottes râpées bio et locales Rôti de bœuf label rouge et jus Haricots verts 40 Coquillettes (pates) 60 Brownie et crème anglaise	Potage poireaux et pommes de terre et emmental râpé Filet de lieu noir frais sauce lombarde Purée de pommes de terre bio Fruit ecoresponsable
GOUTER	Baguette campagne et miel Yaourt nature et sucre Jus de pommes	Cake pépites chocolat orange du chef Fromage frais aux fruits Fruit	Baguette céréales Fromage frais au sel de Guérande Jus d'ananas	Baguette et pâte à tartiner noisette Lait et sirop de grenadine Fruit	Pain au lait Lait Compote pomme banane

AOC



Viande de bœuf Française



AOP



Viande d'agneau Française



Bio et Local



Produit Label Rouge



Produit Bio



Viande de Veau Française



Viande de porc Française



Produit race à Viande



Pêche responsable



Volaille française



Innovation culinaire



Indication géographique protégé



Plat Végétarien



Cuisiné par le Chef Elior



Produit local



Produit en Ile de France

