

Du lundi 02 au dimanche 08 février 2026

MENU A

LUNDI	
Potage du Chef à la carotte	
Lentilles HVE vinaigrette 	
Colin meunière MSC 	
Epinards à la béchamel	
Saint-paulin	
Crêpe sucrée	

MARDI	
Bouillon de légumes vermicelles	
Carottes râpées BIO à l'orange 	
Filet de poulet sauce poivre	
Pommes sautées	
Yaourt sucré	
Fruit de saison RUP 	

MERCREDI	
Soupe au cresson	
Pâté de campagne	
Paleron de bœuf braisé	
Haricots beurre CE2 persillés 	
Gouda BIO 	
Salade de fruits exotiques	

JEUDI	
Potage du Chef Dubarry	
Krauts salade	
Paupiette de dinde sauce paprika	
Macaronis BIO 	
Edam BIO 	
Eclair au café	

VENDREDI	
Velouté poireaux pdt	
Saucisson sec	
Filets de colin MSC sauce aneth 	
Julienne de légumes BIO 	
Petit-suisse sucré	
Fruit de saison HVE 	

SAMEDI	
Velouté aux bolets	
Céleri BIO rémoulade 	
Rognons de bœuf sauce madère	
Purée	
Camembert	
Fromage blanc aux fruits	

DIMANCHE	
Potage du Chef au potiron	
Salade de perles HVE au curry 	
Boulettes d'agneau sauce orientale	
Mélange de légumes oriental	
Gorgonzola AOP 	
Tarte aux pommes	

Chandeleur



MENU B

LUNDI	
Potage du Chef à la carotte	
Lentilles HVE vinaigrette 	
Paleron de bœuf sauce piquante	
Tagliatelles	
Saint-paulin	
Crêpe sucrée	

MARDI	
Bouillon de légumes vermicelles	
Carottes râpées BIO à l'orange 	
Tortilla	
Piperade	
Yaourt sucré	
Fruit de saison RUP 	

MERCREDI	
Soupe au cresson	
Pâté de campagne	
Filet de lieu MSC sauce Orly 	
Riz aux oignons	
Gouda BIO 	
Salade de fruits exotiques	

JEUDI	
Potage du Chef Dubarry	
Krauts salade	
Sauté de porc sauce curry	
Carottes Vichy BIO 	
Edam BIO 	
Eclair au café	

VENDREDI	
Velouté poireaux pdt	
Saucisson sec	
Beignets de volaille	
Petits pois aux oignons	
Petit-suisse sucré	
Fruit de saison HVE 	

SAMEDI	
Velouté aux bolets	
Céleri BIO rémoulade 	
Joue de porc au cidre	
Brocolis BIO à l'anglaise 	
Camembert	
Fromage blanc aux fruits	

DIMANCHE	
Potage du Chef au potiron	
Salade de perles HVE au curry 	
Foie de veau sauce vénitienne	
Mélange de riz et haricots rouges	
Gorgonzola AOP 	
Tarte aux pommes	

Du lundi 09 au dimanche 15 février 2026

MENU A

LUNDI	
Potage du Chef lentilles PDT	
Salade Sofia BIO 	
Sauté de dinde sauce catalane	
Blé HVE à la tomate 	
Bleu d'Auvergne AOP 	
Fruit de saison	

MARDI	
Soupe à l'oignon	
Friand chair	
Emincé de bœuf sauce soubise	
Navets braisés	
Tomme blanche	
Entremet du Chef à la fleur d'oranger	

MERCREDI	
Velouté à la tomate	
Céleri aux pommes HVE 	
Couscous merguez 	
Semoule	
Livarot AOP 	
Fruit de saison BIO 	

JEUDI MIDI	
Potage du Chef à la courgette	
Rillettes	
Rôti de porc sauce forestière	
Légumes d'hiver	
Rondelé BIO 	
Yaourt local vanille 	

VENDREDI	
Potage de légumes	
Crudités Argenteuil	
Falafels sauce tomate	
Mélange de légumes oriental	
Brie BIO 	
Fruit de saison HVE 	

SAMEDI	
Soupe minestrone	
Poireaux vinaigrette	
Pavé de saumon MSC sauce oseille 	
Pommes vapeur persillées	
Brebis crème	
Cœur coulant au chocolat	

DIMANCHE	
Potage du Chef brocoli et mascarpone	
Salade coleslaw rouge BIO 	
Langue de bœuf sauce charcutière	
Coquillettes BIO 	
Fourme d'Ambert AOP 	
Beignet abricot	

MENU B

LUNDI	
Potage du Chef lentilles PDT	
Salade Sofia BIO 	
Filet de colin MSC sauce Nantua 	
Chou-fleur BIO persillé 	
Bleu d'Auvergne AOP 	
Fruit de saison	

MARDI	
Soupe à l'oignon	
Friand chair	
Haché de veau sauce normande	
Pommes duchesse	
Tomme blanche	
Entremet du Chef à la fleur d'oranger	

MERCREDI	
Velouté à la tomate	
Céleri aux pommes HVE 	
Escalope de porc sauce brune	
Bouquetière de légumes BIO à l'ail 	
Livarot AOP 	
Fruit de saison BIO 	

JEUDI	
Potage du Chef à la courgette	
Rillettes	
Aiguillettes de poulet sauce masala	
Riz créole	
Rondelé BIO 	
Yaourt local vanille 	

VENDREDI	
Potage de légumes	
Crudités Argenteuil	
Garniture choucroute 	
Choucroute et pommes de terre	
Brie BIO 	
Fruit de saison HVE 	

SAMEDI	
Soupe minestrone	
Poireaux vinaigrette	
Foies de poulet sauce poivre	
Boulgour BIO 	
Brebis crème	
Cœur coulant au chocolat	

DIMANCHE	
Potage du Chef brocoli et mascarpone	
Salade coleslaw rouge BIO 	
Paupiette de veau au jus	
Epinards à la crème BIO 	
Fourme d'Ambert AOP 	
Beignet abricot	

Du lundi 16 au dimanche 22 février 2026

MENU A

LUNDI	
Potage du Chef le Pozole (pois chiche)	
Chou blanc HVE vinaigrette	
Andouillette grillée	Plat traditionnel
Poêlée de choux de Bruxelles	
Carré de l'Est	
Fruit de saison BIO	

MARDI GRAS	
Velouté aux asperges	
Salade de pâtes du carnaval de Venise	
Aiguillettes de poulet panées	
Beignets de légumes	
Brie BIO	
Donut au chocolat	

MERCREDI	
Soupe de poisson méditerranée	
Saucisson à l'ail	
Poulet rôti	
Panier du jardinier	
Cantal AOP	
Fruit de saison	

JEUDI	
Potage du Chef fenouil et mascarpone	
Salade à l'américaine	
Bolognaise	
Spaghettis IGP	
Boursin ail et fines herbes	
Bavarois cappuccino	

VENDREDI	
Bouillon de poule vermicelles	
Salade alsacienne	
Cœur de colin MSC crème de persil	
Haricots beurre CE2 persillés	
Munster AOP	
Liégeois café	

SAMEDI	
Velouté poireaux pdt	
Céleri râpé BIO sauce rose	
Sauté de bœuf à l'oriental	
Semoule tunisienne	
Fondu président	
Fruit de saison BIO	

DIMANCHE	
Potage du Chef au potiron	
Rosette	
Boules de bœuf sauce florentine	
Céleri braisé	
Coulommiers	
Gâteau du Chef à la framboise	

MENU B

LUNDI	
Potage du Chef le Pozole (pois chiche)	
Chou blanc HVE vinaigrette	
Paleron de bœuf sauce tomate	
Purée	
Carré de l'Est	
Fruit de saison BIO	

MARDI MIDI	
Velouté aux asperges	
Salade de pâtes du carnaval de Venise	
Escalope de dinde sauce normande	
Gratin de navets et carottes	
Brie BIO	
Donut au chocolat	

MERCREDI	
Soupe de poisson méditerranée	
Saucisson à l'ail	
Chipolatas	
Frites au four CE2	
Cantal AOP	
Fruit de saison	

JEUDI	
Potage du Chef fenouil et mascarpone	
Salade à l'américaine	
Paupiette de saumon sauce aneth	
Chou-fleur BIO à la crème	
Boursin ail et fines herbes	
Bavarois cappuccino	

VENDREDI	
Bouillon de poule vermicelles	
Salade alsacienne	
Jambonneau au chou rouge	
Chou rouge et PDT	
Munster AOP	
Liégeois café	

SAMEDI	
Velouté poireaux pdt	
Céleri râpé BIO sauce rose	
Sauté de volaille sauce aux oignons	
Légumes d'hiver	
Fondu président	
Fruit de saison BIO	

DIMANCHE	
Potage du Chef au potiron	
Rosette	
Cuisse de poulet au cidre IGP	
Blé HVE pilaf	
Coulommiers	
Gâteau du Chef à la framboise	



Du lundi 23 février au dimanche 1er mars 2026

MENU A

LUNDI	
Potage du Chef aux épinards	
Carottes râpées BIO au cerfeuil 	
Cuisse de poulet façon coq au vin	
Purée	
Fourme d'Ambert AOP 	
Petits-suisses sucrés	

MARDI	
Soupe chinoise	
Andouille de Vire	
Fricassé de volaille sauce aux pruneaux	
Chou rouge et pommes de terre	
Tartare aux noix	
Fruit de saison RUP 	

MERCREDI	
Soupe au cresson	
Chou rouge aux noix	
Garniture Cassoulet	
Haricots blancs cassoulet	
Maroilles AOP 	
Fruit de saison HVE 	

JEUDI	
Potage du Chef aux pois cassés	
Salade de betteraves rouges HVE et PDT à l'ail 	
Rôti de bœuf à la gardienne	
Carottes à la crème BIO 	
Fromage blanc sucré	
Eclair à la vanille	

VENDREDI	
Potage au potiron	
Salade verte aux noix	
Filet de hoki MSC sauce armoricaine 	
Riz basmati	
Emmental	
Fruit de saison BIO 	

SAMEDI	
Soupe tomate vermicelles	
Crêpes au fromage	
Goulash de boulettes de bœuf	
Brocolis à l'anglaise	
Rondelé BIO 	
Yaourt aromatisé BIO 	

DIMANCHE	
Potage du Chef aux légumes	
Demi pamplemousse	
Côte de porc sauce moutarde	
Haricots verts persillés	
Cantal AOP 	
Paris-Brest	

MENU B

LUNDI	
Potage du Chef aux épinards	
Carottes râpées BIO au cerfeuil 	
Filet de colin MSC sauce aux amandes 	
Trio de légumes	
Fourme d'Ambert AOP 	
Petits-suisses sucrés	

MARDI	
Soupe chinoise	
Andouille de Vire	
Sauté de bœuf sauce cidre	
Frites au four CE2 	
Tartare aux noix	
Fruit de saison RUP 	

MERCREDI	
Soupe au cresson	
Chou rouge aux noix	
Blanquette de volaille	
Fondue de poireaux	
Maroilles AOP 	
Fruit de saison HVE 	

JEUDI	
Potage du Chef aux pois cassés	
Salade de betteraves rouges HVE et PDT à l'ail 	
Rôti de dindonneau sauce marengo	
Poêlée campagnarde	
Fromage blanc sucré	
Eclair à la vanille	

VENDREDI	
Potage au potiron	
Salade verte aux noix	
Filet de poulet aux épices douces	
Panier du jardinier	
Emmental	
Fruit de saison BIO 	

SAMEDI	
Soupe tomate vermicelles	
Crêpes au fromage	
Rognons de bœuf sauce libanaise	
Purée	
Rondelé BIO 	
Yaourt aromatisé BIO 	

DIMANCHE	
Potage du Chef aux légumes	
Demi pamplemousse	
Timbale de la mer sauce crevette basilic	
Brunoise de légumes	
Cantal AOP 	
Paris-Brest	