

MENUS DE FÉVRIER 2026

Crudité – Cuidité Protéines (animales ou végétales) Féculent Produit laitier		: Pêche responsable : Œufs fermiers : Agriculture Biologique : Label Rouge : Appellation d'Origine Protégée : Haute Valeur Environnementale : Bleu Blanc Cœur : Indication Géographique Protégée		Menus validés sous réserve d'approvisionnements De nombreux plats proposés sont faits « Maison » (soupes, gratins, omelettes, purées, salades, sauces ...)	
BON APPETIT !					
Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6	
CHANDELEUR REPAS VÉGÉTARIEN Soupe d'épinards maison Raviolis au fromage sauce crème Gaufre de Liège	Salade de haricots verts Sauté de dinde (enfants) Sauté de porcelet (seniors) Cœur de blé Yaourt nature + sucre (enfants) Mini Pavé d'Affinois (seniors) Fruit de saison PAIN LOU PAN	Velouté de carottes maison P'tit Colin à la catalane Riz safrané Tropézienne maison	Salade verte Rôti de gigot d'agneau au jus Pommes Dauphines Yaourt aux fruits PAIN	Pizza mozzarella pesto maison Poisson sauce Aurore Gratin de brocolis Crumble aux pommes maison (enfants) Tarte aux pommes Normande maison (seniors)	
Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13	
Salade de lentilles Sauté de veau aux olives Petits pois Mini Babybel Fruit de saison	Salade verte Mimolette (enfants) Jambon cru sur lit de salade verte (seniors) Tajine de poisson Semoule Fruit de saison PAIN LOU PAN	REPAS VEGETARIEN Soupe de butternut maison Boulette végétarienne (sarrasin/lentilles) à la tomate Pâtes beurre + râpé Tarte à la pêche maison	Soupe de légumes maison Emincé de poulet sauce crème/champignons Riz + râpé (enfants) Croziflette (seniors) Fruit de saison PAIN	Carottes râpées Poisson pané céréales citron Poêlée de légumes grillés Tomme Noire Marbré maison	
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20	
VACANCES D'HIVER Soupe de pois cassés maison Escalope de dinde viennoise (enfants) Saucisse de Toulouse (seniors) Gratin de carottes Flan vanille caramel	MARDI GRAS REPAS VÉGÉTARIEN Quiche au fromage maison Œufs durs Epinards béchamel Bugnes PAIN LOU PAN	Pois chiches à la marocaine (enfants) Fromage de tête (seniors) Aiguillettes de poisson panée citron Chou-fleur en gratin Mimolette Fruit de saison	Soupe de vermicelles maison Pilon de poulet rôti (enfants) Demi-coquelet rôti (seniors) Haricots verts sautés ail et persil Rondelé nature Haricosette maison (H. rouges / noisettes) PAIN	Betteraves lanière P'tit Colin sauce citron/crème Cœur de blé Fromage blanc vanille	
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27	
VACANCES D'HIVER Salade verte Cordon bleu de dinde (enfants) Panier maraîcher Côte de porc au thym (seniors) Gratin de pâtes Chouquettes crème	Soupe de légumes maison Poisson sauce pesto Boulgour Verre de lait + biscuit (enfants) Crème brûlée + biscuit (seniors) PAIN LOU PAN	Cœurs de palmier Steak haché au jus Cœur de blé beurre + râpé Crème dessert chocolat	REPAS VÉGÉTARIEN Soupe de lentilles maison Omelette au fromage Carottes persillées Chichtron maison (pois chiches / citron) PAIN	Soupe de potimarron maison Poisson bordelaise Riz pilaf + râpé Fruit de saison	