

SEMAINE DU 23 FEVRIER AU 1 ^{er} MARS 2026								
	MENU A	QTE	MENU B	QTE	SANS SEL	QTE	SANS SUCRE	QTE
LUNDI 23 FEVRIER 2026	POTAGE DE POIS CASSÉS CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL HACHÉ DE VEAU SAUCE CHARCUTIERE LENTILLES CAROTTES MIMOLETTE - BEURRE MOUSSE AU CHOCOLAT		POTAGE DE POIS CASSÉS MUSEAU VINAIGRETTE PÂTES À LA CARBONARA FROMAGE RÂPÉ MIMOLETTE - BEURRE FROMAGE BLANC SUCRÉ		POTAGE DE POIS CASSÉS CHOU-FLEUR AU CITRON HACHÉ DE VEAU SAUCE CHARCUTIERE LENTILLES CAROTTES SAINT PAULIN SANS SEL - BEURRE MOUSSE AU CHOCOLAT		POTAGE DE POIS CASSÉS CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL HACHÉ DE VEAU SAUCE CHARCUTIERE LENTILLES CAROTTES MIMOLETTE - BEURRE FROMAGE BLANC	
MARDI 24 FEVRIER 2026	VELOUTÉ DE LÉGUMES CAROTTES RÂPÉES À LA MANGUE LASAGNES À LA BOLOGNAISE CAMEMBERT - BEURRE COMPOTE DE POMMES		VELOUTÉ DE LÉGUMES TARTE AU FROMAGE FILET DE HOKI RIZ CRÉOLE ÉPINARDS À LA CRÈME CAMEMBERT - BEURRE FRUIT		VELOUTÉ DE LÉGUMES CAROTTES RÂPÉES À LA MANGUE FILET DE HOKI RIZ CRÉOLE ÉPINARDS À LA CRÈME EDAM SANS SEL - BEURRE COMPOTE DE POMMES		VELOUTÉ DE LÉGUMES CAROTTES RÂPÉES À LA MANGUE FILET DE HOKI RIZ CRÉOLE ÉPINARDS À LA CRÈME CAMEMBERT - BEURRE COMPOTE SANS SUCRE	
MERCREDI 25 FEVRIER 2026	POTAGE TOMATE CRÊPE AUX CHAMPIGNONS FILET DE POULET À LA CRÈME GRATIN DE POMMES DE TERRE GOUDA - BEURRE PÂTISSERIE DU CHEF		POTAGE TOMATE BETTERAVES ROUGES À LA CRÈME SAUTÉ DE PORC SAUCE DIJONNAISE PURÉE DE CAROTTES CHOUX DE BRUXELLES GOUDA - BEURRE CRÈME PRALINÉE		POTAGE TOMATE BETTERAVES ROUGES À LA CRÈME SAUTÉ DE PORC SAUCE DIJONNAISE PURÉE DE CAROTTES CHOUX DE BRUXELLES GOUDA SANS SEL - BEURRE PÂTISSERIE DU CHEF		POTAGE TOMATE BETTERAVES ROUGES À LA CRÈME SAUTÉ DE PORC SAUCE DIJONNAISE PURÉE DE CAROTTES CHOUX DE BRUXELLES GOUDA - BEURRE PETITS SUISSES	
JEUDI 26 FEVRIER 2026	VELOUTÉ CRÉCY CÉLERI RÉMOULADE COUSCOUS BOULETTES D'AGNEAU ET MERGUEZ SEMOULE LÉGUMES COUSCOUS SAINT PAULIN - BEURRE FRUIT		VELOUTÉ CRÉCY DUO DE SAUCISSONS ET CORNICHONS ESCALOPE DE VOLAILLE À LA CRÈME POMMES VAPEUR HARICOTS VERTS SAINT PAULIN - BEURRE LIÉGEOIS AU CAFÉ		VELOUTÉ CRÉCY CÉLERI CITRONNÉ ESCALOPE DE VOLAILLE À LA CRÈME POMMES VAPEUR HARICOTS VERTS PETIT FROMAGE FRAIS - BEURRE LIÉGEOIS AU CAFÉ		VELOUTÉ CRÉCY CÉLERI RÉMOULADE COUSCOUS BOULETTES D'AGNEAU ET MERGUEZ SEMOULE LÉGUMES COUSCOUS SAINT PAULIN - BEURRE FRUIT	
VENDREDI 27 FEVRIER 2026	POTAGE PARMENTIER MACÉDOINE RÉMOULADE TRANCHE DE COLIN GRATINÉ RIZ FONDUE DE POIREAUX EDAM - BEURRE ÉCLAIR AU CHOCOLAT		POTAGE PARMENTIER PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS DAUBE DE BŒUF POMMES VAPEUR LÉGUMES DU BOUILLON EDAM - BEURRE YAOURT AUX FRUITS		POTAGE PARMENTIER MACÉDOINE VINAIGRETTE TRANCHE DE COLIN GRATINÉ RIZ FONDUE DE POIREAUX EDAM SANS SEL - BEURRE ÉCLAIR AU CHOCOLAT		POTAGE PARMENTIER MACÉDOINE RÉMOULADE TRANCHE DE COLIN GRATINÉ RIZ FONDUE DE POIREAUX EDAM - BEURRE YAOURT NATURE	
SAMEDI 28 FEVRIER 2026	CRÈME DE VOLAILLE TARTE MÉDITERRANÉENNE ÉMINCÉ DE PORC AU CURRY DUO DE CAROTTES MONTCENDRÉ - BEURRE FROMAGE BLANC AROMATISÉ		CRÈME DE VOLAILLE SALADE COLESLAW COURGETTE FARCIE PURÉE À LA MUSCADE MONTCENDRÉ - BEURRE FRUIT		CRÈME DE VOLAILLE SALADE COLESLAW ÉMINCÉ DE PORC AU CURRY DUO DE CAROTTES GOUDA SANS SEL - BEURRE FROMAGE BLANC AROMATISÉ		CRÈME DE VOLAILLE TARTE MÉDITERRANÉENNE ÉMINCÉ DE PORC AU CURRY DUO DE CAROTTES MONTCENDRÉ - BEURRE FROMAGE BLANC NATURE	
DIMANCHE 1 ^{er} MARS 2026	VELOUTÉ DE POTIRON FEUILLETÉ EMMENTAL RÔTI DE BŒUF SAUCE POIVRE POMMES RISSOLÉES HARICOTS VERTS BRIN D'AFFINOIS - BEURRE GÂTEAU BASQUE		VELOUTÉ DE POTIRON TABOULÉ PAUPIETTE DE VEAU À L'ÉCHALOTE POMMES LYONNAISES SALSIFIS PERSILLÉS BRIN D'AFFINOIS - BEURRE GÂTEAU BASQUE		VELOUTÉ DE POTIRON TABOULÉ RÔTI DE BŒUF SAUCE POIVRE POMMES VAPEUR HARICOTS VERTS SAINT PAULIN SANS SEL - BEURRE GÂTEAU BASQUE		VELOUTÉ DE POTIRON FEUILLETÉ EMMENTAL RÔTI DE BŒUF SAUCE POIVRE POMMES RISSOLÉES HARICOTS VERTS BRIN D'AFFINOIS - BEURRE PÂTISSERIE SANS SUCRE	