


**Menus du 2 février au 27 février 2026**
**Cournonsec - 20%**


	S06 Du 2 au 6 février 2026	S07 Du 9 au 13 février 2026	S08 Du 16 au 20 février 2026	S09 Du 23 au 27 février 2026
LUNDI	<p>Tarte butternut comté <span style="color: green;">(F)</span></p> <p>Œufs brouillés <span style="color: green;">(F)</span></p> <p>Epinards à la béchamel et croûtons <span style="color: green;">(S)</span></p> <p>Emmental (coupe) <span style="color: green;">(F)</span></p> <p>Clémentine bio <span style="color: green;">(F)</span></p> <p>Salade Napoli bio (pâtes tricolores bio, tomates bio, maïs bio, olives) <span style="color: green;">(E)</span></p> <p>Cordon bleu <span style="color: green;">(S)</span> SV : Croque-fromage</p> <p>Chou-fleur persillé <span style="color: green;">(S)</span></p> <p>/</p> <p>Crêpe au sucre <span style="color: green;">(S)</span> CHANDELEUR EN BRETAGNE</p>	<p>/</p> <p>Sauté de dinde sauce tomate <span style="color: green;">(F)</span> SV : Nuggets de blé</p> <p>Purée de pommes de terre <span style="color: green;">(S)</span></p> <p>Cantal AOP <span style="color: green;">(P)</span></p> <p>Liégeois chocolat <span style="color: green;">(F)</span></p> <p>/</p> <p>Poisson pané <span style="color: green;">(S)</span></p> <p>Carottes persillées bio <span style="color: green;">(S)</span></p> <p>Coulommiers bio (coupe) <span style="color: green;">(F)</span></p> <p>Clémentine <span style="color: green;">(F)</span></p>	<p>Salade de pois chiches bio au cumin <span style="color: green;">(E)</span> <span style="color: orange;">(P)</span></p> <p>Colin poêlé au beurre <span style="color: green;">(S)</span></p> <p>Brocolis à la crème <span style="color: green;">(S)</span></p> <p>Pomme de Mauguio <span style="color: green;">(P)</span></p> <p>/</p> <p>Sauté de poulet bio à la crème <span style="color: green;">(S)</span> SV : Escalope panée végétale</p> <p>Purée de pommes de terre <span style="color: green;">(S)</span></p> <p>Yaourt brassé nature bio Les 2 vaches + sucre <span style="color: green;">(F)</span></p> <p>Beignet chocolat <span style="color: green;">(S)</span> Mardi Gras</p>	<p>Taboulé <span style="color: orange;">(E)</span></p> <p>Sauté de veau sauce forestière <span style="color: green;">(F)</span> SV : Poisson pané</p> <p>Carottes vichy <span style="color: green;">(S)</span></p> <p>/</p> <p>/</p> <p>Clémentine <span style="color: green;">(F)</span></p> <p>/</p> <p>Filet de hoki sauce rouille <span style="color: green;">(S)</span></p> <p>Blé à la provençale <span style="color: green;">(B)</span></p> <p>Yaourt fermier Cazaubon nature bio + sucre <span style="color: green;">(F)</span></p> <p>Banane <span style="color: green;">(F)</span></p>
MARDI	<p>Rôti de dinde sauce provençale <span style="color: green;">(F)</span> SV : Filet de colin sauce citron</p> <p>Purée de potiron <span style="color: green;">(S)</span></p> <p>Camembert (coupe) <span style="color: green;">(F)</span></p> <p>Pomme de Mauguio <span style="color: green;">(F)</span></p> <p>Carottes râpées <span style="color: green;">(F)</span></p> <p>Bolognaise de bœuf bio <span style="color: green;">(S)</span> SV : Hoki à la crème</p> <p>Torsades <span style="color: green;">(E)</span></p> <p>Emmental râpé <span style="color: green;">(F)</span></p> <p>Purée pomme-banane <span style="color: green;">(E)</span></p>	<p>Pizza au fromage <span style="color: green;">(F)</span></p> <p>Sauté de veau sauce charcutière <span style="color: green;">(F)</span> SV : Boulettes de pois chiches bio</p> <p>Petits pois <span style="color: green;">(E)</span></p> <p>/</p> <p>Banane <span style="color: green;">(F)</span></p> <p>Salade verte iceberg <span style="color: green;">(F)</span></p> <p>Coquillettes au saumon <span style="color: green;">(S)</span> (Plat complet)</p> <p>Yaourt fermier Cazaubon nature sucré <span style="color: green;">(F)</span> ALLER RETOUR PARIS PÉKIN</p> <p>/</p>	<p>Salade italienne (Torsades, tomates, mozzarella, basilic) <span style="color: green;">(E)</span></p> <p>Boulettes de bœuf bio sauce barbecue <span style="color: green;">(S)</span> SV : Palet végétarien à l'italienne</p> <p>Haricots plats <span style="color: green;">(S)</span></p> <p>Suisse sucré <span style="color: green;">(F)</span></p> <p>Riz bio <span style="color: green;">(S)</span></p> <p>Clafoutis à la noix de coco du chef <span style="color: green;">(E)</span></p> <p>Salade verte iceberg <span style="color: green;">(F)</span></p> <p>Radiatori aux légumes <span style="color: green;">(E)</span></p> <p>(Plat complet) <span style="color: green;">(F)</span></p> <p>Pont l'Evêque (coupe) <span style="color: green;">(F)</span></p> <p>Purée pomme-poire bio <span style="color: green;">(E)</span></p>	<p>Salade Waldorf (Céleri, pomme, noix, raisin) <span style="color: green;">(F)</span></p> <p>Omelette <span style="color: green;">(F)</span></p> <p>Pennes <span style="color: green;">(E)</span></p> <p>Fromage blanc aux fruits <span style="color: green;">(F)</span></p> <p>Muffin nature aux pépites de chocolat <span style="color: green;">(E)</span></p> <p>Carottes râpées <span style="color: green;">(F)</span></p> <p>Picadillo à la cubaine de bœuf bio <span style="color: green;">(S)</span> (Bœuf bio, pommes de terre bio, tomate bio, poivron, oignon, raisin, olives) SV : Tomate farcie veggie</p> <p>Pommes de terre <span style="color: green;">(F)</span></p> <p>Purée de pomme bio <span style="color: green;">(E)</span></p>
MERCREDI	<p>/</p> <p>Colin sauce normande <span style="color: green;">(S)</span></p> <p>Riz bio complet de Camargue <span style="color: green;">(F)</span></p> <p>Yaourt fermier Cazaubon vanille <span style="color: green;">(F)</span></p> <p>Cake cacao du chef <span style="color: green;">(E)</span></p> <p>Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Haricots verts persillés</p>	<p>Salade de riz bio à la provençale <span style="color: green;">(E)</span> (Riz bio, maïs bio, tomates bio)</p> <p>Picoussel <span style="color: green;">(S)</span> (Pain, œuf, farine, blettes)</p> <p>Haricots verts bio persillés <span style="color: green;">(S)</span></p> <p>/</p> <p>Flan vanille nappé caramel <span style="color: green;">(F)</span></p> <p>Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Purée de céleri</p>	<p>Salade verte iceberg <span style="color: green;">(F)</span></p> <p>Radiatori aux légumes <span style="color: green;">(E)</span></p> <p>(Plat complet) <span style="color: green;">(F)</span></p> <p>Pont l'Evêque (coupe) <span style="color: green;">(F)</span></p> <p>Purée pomme-poire bio <span style="color: green;">(E)</span></p>	<p>/</p> <p>Couscous de bœuf bio <span style="color: green;">(S)</span> (Boulettes de bœuf bio français) SV : Couscous végétarien</p> <p>Semoule bio <span style="color: green;">(E)</span></p> <p>Pointe de brie (coupe) <span style="color: green;">(F)</span></p> <p>Moelleux aux pommes du chef <span style="color: green;">(E)</span></p>
JEUDI				
VENDREDI				
Légende	<p>Labels (Egalim) AOP, IGP, CE2, HVE, Pêche responsable,</p> <p>Produit issu de l'agriculture biologique</p>	<p>Viande Française</p> <p>FranceAgrimer : Aide UE à destination des écoles</p> <p>Produit local</p> <p>Recette du Chef</p>	<p>Frais</p> <p>Epicerie</p> <p>Surgelé</p> <p>* Présence de porc</p>	<p>Sous réserve de modifications</p> <p>Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mélusines.</p>

