



	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 (F)</p> <p>Œufs brouillés (F)</p> <p>Epinards à la béchamel et croûtons (S)</p> <p>Emmental (coupe) (F)</p> <p>Clémentine bio (F)</p>	<p>/</p> <p>Sauté de dinde sauce tomate (F) SV : Nuggets de blé</p> <p>Purée de pommes de terre (S)</p> <p>Cantal AOP (F)</p> <p>Liégeois chocolat (F)</p>	<p>Salade de pois chiches bio au cumin (E)</p> <p>Colin poêlé au beurre (S)</p> <p>Brocolis à la crème (S)</p> <p>/</p> <p>Pomme de Mauguio (F)</p>	<p>Taboulé (E)</p> <p>Sauté de veau sauce forestière (F) SV : Poisson pané</p> <p>Carottes vichy (S)</p> <p>/</p> <p>Clémentine (F)</p>
MARDI	<p>Salade Napoli bio (pâtes tricolores bio, tomates bio, maïs bio, olives) (E)</p> <p>Cordon bleu (S) SV : Croque-fromage</p> <p>Chou-fleur persillé (S)</p> <p>/</p> <p>Crêpe au sucre (S) CHANDELEUR EN BRETAGNE</p>	<p>/</p> <p>Poisson pané (S)</p> <p>Carottes persillées bio (S)</p> <p>Coulommiers bio (coupe) (F)</p> <p>Clémentine (F)</p>	<p>/</p> <p>Sauté de poulet bio à la crème (S) SV : Escalope panée végétale</p> <p>Purée de pommes de terre (S)</p> <p>Yaourt brassé nature bio Les 2 vaches + sucre (F)</p> <p>Beignet chocolat (F) Mardi Gras</p>	<p>/</p> <p>Filet de hoki sauce rouille (S)</p> <p>Blé à la provençale (E)</p> <p>Yaourt fermier Cazaubon nature bio + sucre (F)</p> <p>Banane (F)</p>
MERCREDI	<p>/</p> <p>Rôti de dinde sauce provençale (F) SV : Filet de colin sauce citron</p> <p>Purée de potiron (S)</p> <p>Camembert (coupe) (F)</p> <p>Pomme de Mauguio (F)</p>	<p>Pizza au fromage (F)</p> <p>Sauté de veau sauce charcutière (F) SV : Boulettes de pois chiches bio</p> <p>Petits pois (E)</p> <p>/</p> <p>Banane (F)</p>	<p>Salade italienne (E) (Torsades, tomates, mozzarella, basilic)</p> <p>Boulettes de bœuf bio sauce barbecue (S) SV : Palet végétarien à l'italienne</p> <p>Haricots plats (S)</p> <p>Suisse sucré (F)</p> <p>/</p>	<p>Salade Waldorf (F) (Céleri, pomme, noix, raisin)</p> <p>Omelette (F)</p> <p>Pennes (E)</p> <p>Fromage blanc aux fruits (F)</p> <p>Muffin nature aux pépites de chocolat (E)</p>
JEUDI	<p>Carottes râpées (F)</p> <p>Bolognaise de bœuf bio (S) SV : Hoki à la crème</p> <p>Torsades (E)</p> <p>Emmental râpé (F)</p> <p>Purée pomme-banane (E)</p>	<p>Salade verte iceberg (F)</p> <p>Coquillettes au saumon (S)</p> <p>(Plat complet)</p> <p>Yaourt fermier Cazaubon nature sucré (F)</p> <p>/</p>	<p>Samoussa aux légumes (S)</p> <p>Sauté de porc au caramel* (F) SV : Œufs brouillés</p> <p>Riz bio (S)</p> <p>/</p> <p>Clafoutis à la noix de coco du chef (E)</p>	<p>Carottes râpées (F)</p> <p>Picadillo à la cubaine de bœuf bio (S) (Bœuf bio, pommes de terre bio, tomates bio, poivron, oignon, raisin, olives) SV : Tomate farcie veggie</p> <p>Pommes de terre (F)</p> <p>/</p> <p>Purée de pomme bio (E)</p>
VEDREDI	<p>/</p> <p>Colin sauce normande (S)</p> <p>Riz bio complet de Camargue (E)</p> <p>Yaourt fermier Cazaubon vanille (F)</p> <p>Cake cacao du chef (E)</p>	<p>Salade de riz bio à la provençale (E) (Riz bio, maïs bio, tomates bio)</p> <p>Picoussel (S) (Pain, œuf, farine, blettes)</p> <p>Haricots verts bio persillés (S)</p> <p>/</p> <p>Flan vanille nappé caramel (F)</p>	<p>Salade verte iceberg (E)</p> <p>Radiatori aux légumes (E)</p> <p>(Plat complet)</p> <p>Pont l'Evêque (coupe) (F)</p> <p>Purée pomme-poire bio (E)</p>	<p>/</p> <p>Couscous de bœuf bio (S) (Boulettes de bœuf bio français) SV : Couscous végétarien</p> <p>Semoule bio (E)</p> <p>Pointe de brie (coupe) (F)</p> <p>Moelleux aux pommes du chef (E)</p>
	<p>Entrée de la semaine : Potage de légumes</p> <p>Légumes de la semaine : Haricots verts persillés</p>	<p>Entrée de la semaine : Potage de légumes</p> <p>Légumes de la semaine : Purée de céleri</p>	<p>Entrée de la semaine : Potage de légumes</p> <p>Légumes de la semaine : Purée de carottes</p>	<p>Entrée de la semaine : Potage de légumes</p> <p>Légumes de la semaine : Purée de chou-fleur</p>

