

Semaine n°08 : du 16 au 20 Février 2026



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Duo d'hiver : carotte, radis blanc

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou salade verte nature	Carotte râpée BIO ciboulette		Chou blanc vinaigrette au miel	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf <i>S/viande : parmentier de poisson</i>	Emincé de dinde sauce crème oignons <i>S/viande : feuilleté au fromage</i>	Saucisse de Toulouse <i>S/viande : omelette</i>	Tajine de légumes	Beignet de poisson
	Purée de pommes de terre	Haricots verts braisés	Petits pois au jus	Semoule BIO (aromates non BIO)	Epinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé		Bûchette mi chèvre	Edam	Coulommiers
DESSERT		Beignet de Mardi gras	Kiwi		Cocktail de fruits

P.A. n°4

Semaine n°09 : du 23 au 27 Février 2026

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade		Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes (carotte BIO)	Salade verte aux croûtons nature ou Potage de potiron	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf stroganoff <i>S/viande : tortilla</i>	Blanquette de colin d'Alaska	Raviolis à la volaille (plat complet) <i>S/viande : raviolis aux légumes</i>	Croq blé fromage épinard	Chou-fleur à la parisienne <i>S/viande : Crêpe au fromage</i>
	Carottes BIO braisées	Riz créole	***	Penne rigate	*** <i>S/viande : chou-fleur béchamel</i>
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Mimolette		Camembert	Gouda
DESSERT		Orange	Crème dessert chocolat		Poire

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande / Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES