

Du 09 au 15 février 2026			NORMAL		SEMAINE 07	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef lentilles PDT		9-févr.	Potage du Chef lentilles PDT			
Salade Sofia BIO			Salade Sofia BIO			
Sauté de dinde sauce catalane			Filet de colin MSC sauce Nantua			
Blé HVE à la tomate			Chou-fleur BIO persillé			
Bleu d'Auvergne AOP			Bleu d'Auvergne AOP			
Fruit de saison			Fruit de saison			
Mardi						
Soupe à l'oignon		10-févr.	Soupe à l'oignon			
Friand chair			Friand chair			
Emincé de bœuf sauce soubise			Haché de veau sauce normande			
Navets braisés			Pommes duchesse			
Tomme blanche			Tomme blanche			
Entremet du Chef à la fleur d'oranger			Entremet du Chef à la fleur d'oranger			
Mercredi						
Velouté à la tomate		11-févr.	Velouté à la tomate			
Céleri aux pommes HVE			Céleri aux pommes HVE			
Couscous merguez			Escalope de porc sauce brune			
Semoule			Bouquetière de légumes BIO à l'ail			
Livarot AOP			Livarot AOP			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
Jeudi						
Potage du Chef à la courgette		12-févr.	Potage du Chef à la courgette			
Rillettes			Rillettes			
Rôti de porc sauce forestière			Aiguillettes de poulet sauce masala			
Légumes d'hiver			Riz créole			
Rondelé BIO			Rondelé BIO			
Yaourt local vanille			Yaourt local vanille			
Vendredi						
Potage de légumes		13-févr.	Potage de légumes			
Crudités Argenteuil			Crudités Argenteuil			
Falafels sauce tomate			Garniture choucroute			
Mélange de légumes oriental			Choucroute et pommes de terre			
Brie BIO			Brie BIO			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
Samedi						
Soupe minestrone		14-févr.	Soupe minestrone			
Poireaux vinaigrette			Poireaux vinaigrette			
Pavé de saumon MSC sauce oseille			Foies de poulet sauce poivre			
Pommes vapeur persillées			Boulgour BIO			
Brebis crème			Brebis crème			
Cœur coulant au chocolat			Cœur coulant au chocolat			
Dimanche						
Potage du Chef brocoli et mascarpone		15-févr.	Potage du Chef brocoli et mascarpone			
Salade coleslaw rouge BIO			Salade coleslaw rouge BIO			
Langue de bœuf sauce charcutière			Paupiette de veau au jus			
Coquillettes BIO			Epinards à la crème BIO			
Fourme d'Ambert AOP			Fourme d'Ambert AOP			
Beignet abricot			Beignet abricot			

A rendre pour le VENDREDI 30 JANVIER

Du 09 au 15 février 2026			SANS SEL		SEMAINE 07	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef lentilles PDT		9-févr.	Potage du Chef lentilles PDT			
Salade Sofia BIO			Salade Sofia BIO			
Sauté de dinde			Filet de colin MSC			
Blé HVE à la tomate			Chou-fleur BIO persillé			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
Fruit de saison		Fruit de saison				
		Mardi			A	B
Soupe à l'oignon		10-févr.	Soupe à l'oignon			
Chou rouge vinaigrette			Chou rouge vinaigrette			
Emincé de bœuf			Haché de veau			
Navets braisés			Pommes duchesse			
Petit-suisse nature			Petit-suisse nature			
Entremet du Chef à la fleur d'oranger		Entremet du Chef à la fleur d'oranger				
		Mercredi			A	B
Velouté à la tomate		11-févr.	Velouté à la tomate			
Céleri aux pommes HVE			Céleri aux pommes HVE			
Couscous merguez			Escalope de porc			
Semoule			Bouquetière de légumes BIO à l'ail			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Jeudi			A	B
Potage du Chef à la courgette		12-févr.	Potage du Chef à la courgette			
Carottes râpées à l'échalote			Carottes râpées à l'échalote			
Rôti de porc			Aiguillettes de poulet			
Légumes d'hiver			Riz créole			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Yaourt local vanille		Yaourt local vanille				
		Vendredi			A	B
Potage de légumes		13-févr.	Potage de légumes			
Crudités Argenteuil			Crudités Argenteuil			
Falafels sauce tomate			Sauté de porc			
Mélange de légumes oriental			Choucroute et pommes de terre			
Yaourt nature			Yaourt nature			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE				
		Samedi			A	B
Soupe minestrone		14-févr.	Soupe minestrone			
Poireaux vinaigrette			Poireaux vinaigrette			
Pavé de saumon MSC			Foies de poulet			
Pommes vapeur			Boulqour BIO			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
Cœur coulant au chocolat		Cœur coulant au chocolat				
		Dimanche			A	B
Potage du Chef brocoli et mascarpone		15-févr.	Potage du Chef brocoli et mascarpone			
Salade coleslaw rouge BIO			Salade coleslaw rouge BIO			
Lanque de bœuf			Paupiette de veau au jus			
Coquillettes BIO			Epinards à la crème BIO			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Beignet abricot		Beignet abricot				

A rendre pour le VENDREDI 30 JANVIER

Du 09 au 15 février 2026		SANS SUCRE		SEMAINE 07	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B	
Potage du Chef lentilles PDT	9-févr.	Potage du Chef lentilles PDT			
Salade Sofia BIO		Salade Sofia BIO			
Sauté de dinde sauce catalane		Filet de colin MSC sauce Nantua			
Blé CE2 à la tomate		Chou-fleur BIO persillé			
Bleu d'Auvergne AOP		Bleu d'Auvergne AOP			
Fruit de saison		Fruit de saison			
		Mardi		A	B
Soupe à l'oignon	10-févr.	Soupe à l'oignon			
Friand chair		Friand chair			
Emincé de bœuf sauce soubise		Haché de veau sauce normande			
Navets braisés		Pommes duchesse			
Tomme blanche		Tomme blanche			
Petits-suisses natures		Petits-suisses natures			
		Mercredi		A	B
Velouté à la tomate	11-févr.	Velouté à la tomate			
Céleri aux pommes HVE		Céleri aux pommes HVE			
Couscous merguez		Escalope de porc sauce brune			
Semoule		Bouquetière de légumes BIO à l'ail			
Livarot AOP		Livarot AOP			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO			
		Jeudi		A	B
Potage du Chef à la courgette	12-févr.	Potage du Chef à la courgette			
Rillettes		Rillettes			
Rôti de porc sauce forestière		Aiguillettes de poulet sauce masala			
Légumes d'hiver		Riz créole			
Rondelé BIO		Rondelé BIO			
Yaourt local nature		Yaourt local nature			
		Vendredi		A	B
Potage de légumes	13-févr.	Potage de légumes			
Crudités Argenteuil		Crudités Argenteuil			
Falafels sauce tomate		Garniture choucroute			
Mélange de légumes oriental		Choucroute et pommes de terre			
Brie BIO		Brie BIO			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE			
		Samedi		A	B
Soupe minestrone	14-févr.	Soupe minestrone			
Poireaux vinaigrette		Poireaux vinaigrette			
Pavé de saumon MSC sauce oseille		Foies de poulet sauce poivre			
Pommes vapeur persillées		Boulgour BIO			
Brebis crème		Brebis crème			
Cake cacao		Cake cacao			
		Dimanche		A	B
Potage du Chef brocoli et mascarpone	15-févr.	Potage du Chef brocoli et mascarpone			
Salade coleslaw rouge BIO		Salade coleslaw rouge BIO			
Lanque de bœuf sauce charcutière		Paupiette de veau au jus			
Coquillettes BIO		Epinards à la crème BIO			
Fourme d'Ambert AOP		Fourme d'Ambert AOP			
Tarte aux pommes		Tarte aux pommes			

A rendre pour le VENDREDI 30 JANVIER

Du 09 au 15 février 2026		VEGETARIEN	SEMAINE 07
LUNDI			
Potage du Chef lentilles et pommes de terre			9-févr.
Salade Sofia BIO			
Tarte aux poireaux			
Blé CE2 à la tomate			
Bleu d'Auvergne AOP			
Fruit de saison			
MARDI			
Soupe à l'oignon			10-févr.
Chou rouge au vinaigre balsamique			
Quenelles lyonnaises sauce tomate			
Navets braisés			
Tomme blanche			
Entremet à la fleur d'oranger			
MERCREDI			
Velouté à la tomate			11-févr.
Céleri aux pommes HVE			
Boulettes de soja sauce couscous			
Semoule			
Livarot AOP			
Fruit de saison BIO			
JEUDI			
Potage du Chef à la courgette			12-févr.
Carottes râpées à l'échalote			
Galette de soja sauce forestière			
Légumes d'hiver			
Rondelé BIO			
Yaourt local vanille			
 VENDREDI			
Potage de légumes			13-févr.
Crudités Argenteuil			
Falafels sauce tomate			
Mélange de légumes oriental			
Brie BIO			
Fruit de saison HVE			
SAMEDI			
Soupe minestrone			14-févr.
Poireaux vinaigrette			
Tarte aux légumes du soleil			
Pommes vapeur persillées			
Brebis crème			
Cœur coulant au chocolat			
DIMANCHE			
Potage du Chef brocoli et mascarpone			15-févr.
Salade coleslaw rouge BIO			
Boulettes de soja sauce charcutière			
Coquillettes BIO			
Fourme d'Ambert AOP			
Beignet abricot			

A rendre pour le **VENDREDI 30 JANVIER**