



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



Légende

Labels (Egalim)
AOP, IGP, CE2, HVE, Pêche responsable,
 Produit issu de l'agriculture biologique

Viande Française
 Produit local
 Recette du Chef

FranceAgriMer :
Aide UE à destination des écoles

Frais Epicerie Surgelé
* Présence de porc

Sous réserve de modifications

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 mollusques.