



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



Légende

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

Viande Française  
 Produit local  
 Recette du Chef

France AgriMer :  
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 mûsques.