

## MENU – SEMAINE 6 • DU 2 AU 6 FÉVRIER 2026

|                | LUNDI 02 FÉVRIER                                                     | MARDI 03 FÉVRIER                                                               | JEUDI 05 FÉVRIER<br>(Menu végétarien)  | VENDREDI 06 FÉVRIER                       |
|----------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------|
| ENTRÉE         | Achard de papaye verte<br>Gratin de citrouille<br>Duo choux          | Salade thaïlandaise fraîche<br>Quiche au fromage<br>Salade jambon de volaille  | Salade verte<br>Salade composée        | Salade bicolore<br>Salade de lentilles    |
| PLAT           | Escalope de poulet à la chinoise<br>Bœuf carotte<br>Poisson meunière | Civet de canard<br>Boulette de volaille sauce créole<br>Sauce thon gros piment | Pizza / Salade                         | Pâtes sauce tomate<br>Pâtes sauce basilic |
| ACCOMPAGNEMENT | Riz<br>Rougail z'evis                                                | Riz<br>Daube de chou chou<br>Sauce oignon                                      | Frites                                 | —                                         |
| DESSERT        | Yaourt aromatisé<br>Fromage frais camembert                          | Yaourt brassé<br>Ananas en pot                                                 | Fromage blanc aromatisé<br>Compote BIO | Glace pot                                 |

MENU • DU 9 AU 13 FÉVRIER 2026

|                | LUNDI 09 FÉVRIER                                         | MARDI 10 FÉVRIER                                              | JEUDI 12 FÉVRIER<br>(Menu végétarien)                    | VENDREDI 13 FÉVRIER                                                              |
|----------------|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| ENTRÉE         | Persillé de volaille<br>Feuilleté brède                  | Salade de pâte aux légumes<br>Duo de choux                    | Salade verte aux pommes<br>Salade marguerite             | Salade chinoise<br>Salade russe                                                  |
| PLAT           | Cuisse de poulet rôti<br>Boucane bringel<br>Poisson pané | Cordon bleu de dinde<br>Colombo de porc<br>Cari d'œuf massalé | Gratin de pâte aux légumes<br>Cari courgettes/citrouille | Escalope de poulet sauce bercy<br>Civet de kangourou<br>Dorade rôtie aux amandes |
| ACCOMPAGNEMENT | Riz<br>Lentilles<br>Sauce gros piment                    | Riz<br>Fricassée de brèdes<br>Sauce piment                    | Riz jaune<br>Rougail tomate ou piment chinois            | Pomme de terre vapeur                                                            |
| DESSERT        | Yaourt aromatisé<br>Fruit                                | Fruit<br>Gâteau patate                                        | Fromage frais fines herbes<br>Pastèque                   | Flan chocolat<br>Fruit                                                           |

## MENU • DU 16 AU 20 FÉVRIER 2026

|                | LUNDI 16 FÉVRIER                                           | MARDI 17 FÉVRIER                               | JEUDI 19 FÉVRIER                                               | VENDREDI 20 FÉVRIER                                                                         |
|----------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| ENTRÉE         | Salade de tomate persillée<br>Crêpe au fromage             | Œuf dur sauce cocktail<br>Salade exotique      | Salade marine<br>Salade verte                                  | Salade de pâte aux légumes<br>Salade d'asperge                                              |
| PLAT           | Cari pintade<br>Saucisse porc frit<br>Cari poisson voilier | Œuf brouillé sauce créole<br>Gratin dauphinois | Poulet fumé rôti aux herbes<br>Rougail boucané<br>Poisson pané | Cari poulet bringel<br>Boulette de bœuf sauce bordelaise<br>Steack de poisson sauce combava |
| ACCOMPAGNEMENT | Riz<br>Étuve■ de petits pois<br>Sauce piment               | Riz<br>Sauce oignons                           | Riz<br>Rougail de tomates                                      | Semoule<br>Piment                                                                           |
| DESSERT        | Fromage frais fines herbes<br>Fruit                        | Fromage blanc sucré<br>Étoile aux amandes      | Salade de fruits frais<br>Yaourt aromatisé                     | Crêpe fourrée<br>Fruit                                                                      |

## MENU • DU 23 AU 27 FÉVRIER 2026

|                | LUNDI 23 FÉVRIER                                                 | MARDI 24 FÉVRIER                              | JEUDI 26 FÉVRIER                                        | VENDREDI 27 FÉVRIER                                        |
|----------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| ENTRÉE         | Salade zourite<br>Achard de légumes                              | Salade chou / maïs<br>Pomelos                 | Salade verte<br>Macédoine de légumes mayonnaise         | Thon / maïs<br>Salade verte                                |
| PLAT           | Poulet crème kalou pilé<br>Canard à la vanille<br>Sauce sardines | Cari de légumes<br>Œuf brouillé fromagère     | Cassoulet porc<br>Fricassée de volaille<br>Poisson pané | Ravioli volaille / fromage<br>Ravioli végétarien / fromage |
| ACCOMPAGNEMENT | Riz<br>Sauté de légumes<br>Sauce concombre                       | Coquillettes BIO au beurre                    | Riz<br>Sauce citron                                     | —                                                          |
| DESSERT        | Gâteau ti son<br>Fruit                                           | Fromage blanc sucré<br>Salade de fruit ananas | Madeleine<br>Fruit                                      | Compote BIO<br>Salade de fruit                             |

MENU • DU 16 AU 20 MARS 2026

|                | LUNDI 16 MARS                                                                            | MARDI 17 MARS<br>(Menu végétarien)                      | JEUDI 19 MARS                                                                                   | VENDREDI 20 MARS                                                   |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| ENTRÉE         | Betteraves persillées<br>Salade verte                                                    | Macédoine mayonnaise<br>Salade verte / dés emmental     | Feuilleté achard<br>Salade verte aux noix                                                       | Mortadelle de volaille / cornichons<br>Salade verte surimi         |
| PLAT           | Haut de cuisse poulet rôti aux herbes<br>Saucisse porc grillée<br>Sauce thon gros piment | Gratin de légumes pomme de terre<br>Pâtes aux œufs durs | Cari poulet pomme de terre<br>Paupiette de veau sauce charcutière<br>Filet de dorade aux épices | Filet de poulet au curry<br>Bœuf au curry<br>Dos de merlu citronné |
| ACCOMPAGNEMENT | Riz<br>Lentilles<br>Rougail tomate                                                       | —                                                       | Riz                                                                                             | Pâtes au beurre                                                    |
| DESSERT        | Fruit<br>Yaourt sucré                                                                    | Fromage frais fines herbes<br>Bonbon cravate            | Yaourt brassé sucré<br>Fruit                                                                    | Crème dessert<br>Fromage camembert                                 |