



	lundi 2 février 2026		mardi 3 février 2026		mercredi 4 février 2026		jeudi 5 février 2026		vendredi 6 février 2026	
	Spécificité									Menu végétarien
6	Entrée	Tarte saumon ciboulette		Pommes de terre au thon		Potage au vermicelle		Rillettes du Mans		Concombre au fromage frais et ciboulette
	Plat	Goulash de boeuf		Pilon de poulet sauce estragon		Boulettes de bœuf sauce barbecue		Dos de lieu sauce armoricaine		Chili sin carne
	Accompagnement	Pommes de terre vapeur		Epinards hachés Bio		Semoule bio		Brocolis bio		Riz bio
	Fromage	0		0		Fromage bio		Fromage bio		0
	Dessert	compote de pomme bio		Crêpe au sucre		Banane bio		Clafoutis bio aux poires		Yaourt citron bio
7	lundi 9 février 2026		mardi 10 février 2026		mercredi 11 février 2026		jeudi 12 février 2026		vendredi 13 février 2026	
	Spécificité									
	Entrée	Saucisson à l'ail		Betteraves rouges		Feuilleté emmental		Salade de riz, maïs, tomates		Terrine de poisson
	Plat	Emincé de volaille à l'indienne		Filet de hoki sauce à l'aneth		Cordeu bleu sauce tomate		Escalope de dinde sauce crème et champignons		Saucisse
	Accompagnement	Carottes paysannes		Coquillettes Bio		Chou-fleur bio		Haricots verts Bio		Purée de pommes de terre
	Fromage			Fromage bio				Fromage bio		
	Dessert	Eclair à la vanille		Poire		Yaourt nature Bio		Entremet praliné au lait Bio		Gâteau roulé au chocolat
8	lundi 16 février 2026		mardi 17 février 2026		mercredi 18 février 2026		jeudi 19 février 2026		vendredi 20 février 2026	
	Spécificité									
	Entrée	Salade Waldorf		Mousse de canard		Tarte aux poireaux		Salade de pommes de terre - harengs		Terrine de légumes
	Plat	Sauté de porc aux pruneaux		Paupiette de veau sauce au thym		Pilon de poulet à l'estragon		Pavé de merlu sauce poivrons		Aiguillettes de poulet sauce tandoori
	Accompagnement	Boulghour bio		Poêlée brocolis champignons		Jardinière de légumes		Julienne de légumes		Semoule Bio
	Fromage			0				0		
	Dessert	Compote de pêches		Fromage blanc fermier Bio		Clémentine		Flan pâtissier		Mousse au caramel
9	lundi 23 février 2026		mardi 24 février 2026		mercredi 25 février 2026		jeudi 26 février 2026		vendredi 27 février 2026	
	Spécificité									Menu végétarien
	Entrée	Carottes râpées		Pâté de campagne		Œuf mayonnaise		Sardine		Piémontaise
	Plat	Blanquette de veau		Poisson pané sauce citron		Filet de poulet sauce au thym		Haché de veau sauce brune		Lasagnes végétales
	Accompagnement	Riz		Haricots beurre		Purée de carottes		Pâtes torsades Bio		Salade verte
	Fromage			Crème dessert au caramel Bio		Tarte aux pommes		Fromage Bio		0
	Dessert	Entremet à la vanille						Kiwi		Île flottante