

DEJEUNERS

Du 02 au 06 Février 2026

Découverte des Cranberry



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Grands
Texture
"Morceaux"

Poireaux façon Bourride (ail, crème*) (lait), riz au curcuma et poisson du jour*	Velouté de céleris boules* (céleri) à la ciboulette	Velouté de Champignons et pommes de terre, Fromage frais* (lait) et citron	Salade de blé (blé) et estragon	Courges au curry, Semoule* (Blé) aux raisins secs et Bœuf au cranberry
Camembert	Fromage blanc nature	Epinards au gingembre, pommes de terre et de Poisson du jour*	Brocolis au cerfeuil, blésotto* (blé,lait) et mixé de haricots rouges au paprika fumé	Emmental
Compote Pomme Citron	Fruit de saison	Yaourt nature	Petit Suisse	Compote Pomme Pruneau Vanille



Bio (en vert non gras)



Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes

Toutes nos viandes sont d'origine française

Tous les Poissons : NON BIO



Recette végétarienne

(lait) ou * Allergènes à déclaration obligatoire

DEJEUNERS
Du 09 au 13 Février 2026
Découverte du Fenugrec 



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Grands Texture "Morceaux"	<p>Velouté d'endives et pommes de terre au paprika</p> <p>Brocolis à la crème* (lait) de citronnelle , riz au bouillon de légumes et lentilles vertes à la verveine </p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote Pomme Mangue</p>	<p>Courges à la Violette, Pâtes* (blé) à l'estragon et Bœuf à la diable* (moutarde, vinaigre) (sulfite)</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cake* (lait, œuf) de légumes anciens (Topinambours, rutabagas et panais)</p> <p>Epinards sauce Rouge, Boulgour* (blé) et mixé de Poisson du jour*</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pot au feu de poulet (carottes,Poireaux) Pommes de terre au persil</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de patates douces à l'échalotte</p> <p>Fricassé de chou-fleur, Blé* (blé) au thym et Poisson du jour*</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote Pomme Fenugrec </p>



Bio (en vert non gras)



Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes

Toutes nos viandes sont d'origine française

Tous les Poissons : NON BIO



Recette végétarienne

(lait) ou * Allergènes à déclaration obligatoire

Du 16 au 20 Février 2026
Découverte de Carambole



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Grands Texture "Morceaux"	Poireaux et topinambours à la crème* (Lait), Pâtes* (blé) au Fromage* (Lait), Poisson du jour* Délice crémeux Compote Pomme Poire carambole	Soupe d'orzo (blé) et bouillon de légumes Choux de Bruxelles braisés et champignons, riz à l'huile d'olive et osso-bucco de veau	Velouté de légumes de saison Courges à l'huile d'olive, blé* (blé) façon pilaf et purée de pois chiches à la crème* (lait)	Velouté de céleris raves* (céleri) et betteraves (Tapioca) Epinards au jus de coco, Sémoule* (blé) à la cardamome et poisson du jour* au citron vert	Carottes au curry, patates douces en persillade et fricassé de Poulet



Bio (en vert non gras)



Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes

Toutes nos viandes sont d'origine française

Tous les Poissons : NON BIO



Recette végétarienne

(lait) ou * Allergènes à déclaration obligatoire

DEJEUNERS
Du 23 au 27 Février
Nouvel an chinois 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Grands
Texture
"Morceaux"

Pack choï braisé, Nouille de riz façon Bo-Bun (menthe, coriandre, citron vert) Poulet aigre-doux (jus de raisin blanc, moutarde*) (sulfite)

Petit Suisse

Compote Pomme rooibos

Cremeux de maïs* (Lait)

Poireaux à l'ail noir, Pommes de terre à la citronnelle et Poisson du jour* à l'oseille

Camembert

Fruit de saison

Salade de Choux chinois

Courges fondantes, Polenta crèmeuse* (lait) et mixé de Bœuf

Yaourt nature

Fruit de saison

Epinards au jus de coco, Semoule* (blé) aux 4 épices et Poisson du jour*

Pointe de brie

Fruit de saison

Cake* (lait,oeuf,blé) aux champignons et emmental

Carottes à la coriandre et cumin, Quinoa à la crème* (lait) et Loubia de Haricots blancs

Emmental

Compote Pomme Datté



Bio (en vert non gras)



Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes

Toutes nos viandes sont d'origine française

Tous les Poissons : NON BIO



Recette végétarienne

(lait) ou * Allergènes à déclaration obligatoire

Allergènes														
	Gluten	Lait	Poissons	Céleri	Crustacés	Soja	Sésame	Sulfites	Oeufs	Fruits à coques	Lupin	Mollusques	Arachides	Moutarde

Du 02 au 06 Février 2026

0

Velouté de céleris boules* (céleri) à la ciboulette

X

Velouté de Champignons et pommes de terre,
Fromage frais* (lait) et citron

X

Salade de blé (blé) et estragon

X

0

Poireaux façon Bourride (ail, crème*) (lait), riz au curcuma et poisson du jour*

X

X

Carottes à la badiane, boulgour* (blé) et Poulet au bouillon de légumes

X

Epinards au gingembre, pommes de terre et de Poisson du jour*

X

Brocolis au cerfeuil, blésotto* (blé,lait) et mixé de haricots rouges au paprika fumé

X

X

Courges au curry, Semoule* (Blé) aux raisins secs et Bœuf au cranberry

X

Compote Pomme Citron

Fruit de saison

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote Pomme Pruneau Vanille

