

MENU DE LA SEMAINE - SELF



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

09/02/2026

10/02/2026

11/02/2026

12/02/2026

13/02/2026

CHOU ROUGE VINAIGRETTE	SALAMI ET CORNICHON	RADIS BEURRE	CONCOMBRE BIO À LA CRÈME ET À LA MENTHE	ROSETTE ET CORNICHON
PÂTÉ DE FOIE ET CORNICHON	ENDIVES CE2 VINAIGRETTE	MACÉDOINE CE2 MAYONNAISE	SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHON	SALADE DE RIZ NICOIS
SALADE DE LENTILLES CE2 À L'ÉCHALOTE	HOUMOUS ET CHIPS	MORTADELLE ET CORNICHON	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	CHOUX-FLEURS BIO SAUCE COCKTAIL
SALADE BAR ET POTAGE	SALADE BAR ET POTAGE	ASPERGES VINAIGRETTE	SALADE BAR ET POTAGE	SALADE BAR ET POTAGE
PAUPIETTE DE VEAU CRÈME DE CHAMPIGNONS	CARBONADE FLAMANDE (BOEUF BIO)	PAËLLA AU POULET	NUGGET'S DE BLÉ	FRICASSÉE DE COLIN SAUCE PROVENÇALE
FILET DE HOKI SAUCE BASILIC	POISSON PANÉ + CITRON	CUBES DE SAUMON SAUCE OSEILLE	CORDON BLEU	SAUTÉ DE POULET LR AUX OIGNONS
RIZ BIO AU CURRY ET LAIT DE COCO	PALET POIS BLÉ	BOULETTES DE SOJA SAUCE ESPAGNOLE	FILET DE LIEU SAUCE CIBOULETTE	DALH DE LENTILLES CORAIL
CHOUX-FLEURS BIO PERSILLÉS	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	RIZ PAËLLA BIO	PETITS POIS BIO	POLENTA
COQUILLETES BIO	HARICOTS VERTS CE2 À L'AIL	RATATOUILLE FRAÎCHE	CAROTTES FRAÎCHES PERSILLÉES	COURGETTES FRAÎCHES EN ESCABÈCHE
FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE AU CHOCOLAT	DONUTS	TARTE ABRICOT	BEIGNET AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO
ÎLE FLOTTANTE	SALADE DE FRUITS	POIRES AU SIROP	CRÈME DESSERT VANILLE BIO	MUFFIN PÉPITES DE CHOCOLAT
COMPOTE	MOUSSE AU CHOCOLAT BIO	FROMAGE BLANC ET COULIS FRUITS ROUGES	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	ENTREMETS PRALINÉ
DESSERT BAR	DESSERT BAR	ASSIETTE DE FRUITS	DESSERT BAR	DESSERT BAR

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

MENU DE LA SEMAINE - SELF



LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

16/02/2026

17/02/2026

18/02/2026

19/02/2026

20/02/2026

CHOU BLANC VINAIGRETTE	SALADE CHINOISE	PAMPLEMOUSSE AU SUCRE	SALADISSON FRAIS	RADIS BEURRE
ROSETTE ET CORNICHON	MORTADELLE ET CORNICHON	PÂTÉ DU TERROIR ET CORNICHON	ET CORNICHON	ASSIETTE DE CHORIZO ET CORNICHON
POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE D'ANANAS AUX CREVETTES	SURIMI MAYONNAISE	CÉLERI VINAIGRETTE	SALADE MARCO POLO
SALADE BAR ET POTAGE	SALADE BAR ET POTAGE	MACÉDOINE VINAIGRETTE	BETTERAVES MAÏS VINAIGRETTE	SALADE BAR ET POTAGE
SAUTÉ DE VEAU LR IGP	NEM'S AU POULET	MERGUEZ	SALADE BAR ET POTAGE	FILET DE LIEU
MARENGO	SAMOUSA DE LÉGUMES	FILET DE SAUMON	COUSCOUS VÉGÉTARIEN	SAUCE PROVENCALE
FILET DE COLIN	FILET DE HOKI	SAUCE BASILIC	FILET DE MERLU	SAUTÉ DE POULET LR
SAUCE DIEPPOISE	À L'AIGRE DOUCE	PANÉ BLÉ FROMAGE ET ÉPINARDS	BOULETTES DE BŒUF	SAUCE ESTRAGON
TROIS POMMES DE TERRE	RIZ CANTONNAIS	SAUCE CHAMPIGNONS	SAUCE ORIENTALE	PALET LENTILLE SARRASIN
ET LAIT DE COCO	POÊLÉE CHINOISE	FRITES	SEMOULE BIO	BOULGOUR PILAF
ET POIS CHICHES	FROMAGE À LA COUPE	COURGETTES BIO GRATINÉES	LÉGUMES FRAIS COUSCOUS	RATATOUILLE FRAÎCHE
POMMES DE TERRE CE2	ASSORTIMENT DE LAITAGES	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE
ÉPINARDS BIO À LA CRÈME	MOUSSE COCO	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES
FROMAGE À LA COUPE	LITCHIS	TARTE CITRON	GÂTEAU DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO
ASSORTIMENT DE LAITAGES	TARTE NOIX DE COCO	COMPOTE	FROMAGE BLANC ET CRÈME DE MARRON	ÉCLAIR AU CHOCOLAT
PARIS BREST	DESSERT BAR	MOUSSE AU CHOCOLAT BIO	BANANE AU CHOCOLAT	PANNA COTTA FRUITS ROUGES
LIÉGEOIS VANILLE		SALADE DE FRUITS FRAIS	DESSERT BAR	DESSERT BAR
ORANGE À LA CANNELLE				
DESSERT BAR				

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »