

La Chandeleur

Les menus du 02 au 08 février 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pâtes  Fricassée de boeuf cocotte Duo de chou-fleur et chou romanesco Pont l'Evêque AOP à la coupe Crêpe fourrée aux pommes	Salade de betteraves rouges Semoule et légumes couscous aux pois chiches et à la coriandre (carottes fraîches-courgettes-navets fraîs-poivrons-oignons-tomates) Fromage fondu <u>Yaourt aux fruits</u> à servir	Salade de riz au fromage (riz-courgettes-tomates-poivrons-maïs) Rôti de porc sauce grand-mère <i>S/porc : Croq'veggie à la tomate</i> Purée de potiron Carré de l'est à la coupe Compote pomme-banane maison	Potage ardennais (endives et crème) Hoki sauce waterzoï (julienne- oignons-poireaux-ail-crème) Pommes vapeur Mimolette Tarte au sucre	Roulade de volaille Emincé de dinde au curry Frites Bûchette de chèvre à la coupe Clémentine

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Œufs durs sauce mornay Duo de chou-fleur et chou romanesco	Idem menu standard	Croq'veggie à la tomate Purée de potiron	Galette haricots blancs, échalote, persil sauce waterzoï Pommes vapeur	Crudités Duo lentilles beluga et lentilles corail Frites

 Poissons issus de la pêche durable

 Recette Maison

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique.

 Fruits et légumes de saison

 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

 Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.

Toutes les viandes de volaille, porc, veau et boeuf mises en œuvre dans notre cuisine sont d'origine française.

Les menus du 09 au 15 février 2026
SEMAINE "FABULEUSES LEGUMINEUSES"



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Fabuleuses Légumineuses C'est simplement BON ! Velouté de <u>lentilles corail</u> au gingembre Poisson meunière Haricots verts à l'ail Coulommiers à la coupe Petits-suisse fruités	Salade verte Iceberg Cuisse de poulet au thym Tombée de <u>pois cassés</u> Vache qui rit Orange	Salade de haricots rouges aux pommes Bœuf stroganoff <u>Patate douce fraîche</u> Gouda Crème catalane maison (œufs-lait-sucre-vanille-citron)	Salade de maïs Cari de <u>lentilles vertes</u> aux <u>carottes fraîches</u>, curcuma et lait de coco Riz pilaf <u>Munster à la coupe</u> Pomme	JOURNEE PEDAGOGIQUE

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Pané de blé Haricots verts à l'ail	Galette italienne sauce au thym Tombée de <u>pois cassés</u>	Croustillant avoine-légumes-fromage sauce tomate <u>Patate douce fraîche</u>	Idem menu standard	

Poissons issus de la pêche durable

Recette Maison

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique.

Fruits et légumes de saison

Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.

Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine sont d'origine française.