

MENUS 5* ou 4 composants (selon votre contrat)

SEMAINE 07 SEMAINE DES LEGUMINEUSES DU 09 AU 13 FEVRIER 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pois chiche à la libanaise 	Pâté de campagne / cornichon ou crudités 	Crêpe à l'emmental 	Salade russe au paprika 	Soupe de pois cassés ou crudités 
PLAT PRINCIPAL	Pavé de poisson à la Bordelaise	Aiguillette de poulet à la toscane	Cassoulet au porc	Chili con carne végétal aux poivrons	Curry d'agneau sauce curry
ACCOMPAGNEMENT	Pommes vapeurs / haricots verts	Poêlée de lentilles aux légumes	Carottes bâtonnet	Haricots rouges / riz	Tajine de légumes / semoule
PRODUIT LAITIER	Vache qui rit BIO 	Chaussée aux moines 	Produit laitier 	Fromage à la coupe 	Camembert 
DESSERT	Yaourt brassé mangue vanille 	Mandarine	Ile gourmande 	Compote de fruits 	Tarte pommes streussel 
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Pané de blé épinards et fromage	Aiguillette de blé	Poêlée de haricots blanc tomate, bouchée blé et pois	Idem menu standard	Kefta coriandre menthe

Pain baguette Label Rouge



Nos menus sont susceptibles de varier selon les approvisionnements.

Nos viandes bovines, porcines, ovines, caprines, ou volailles sont d'origine France ou Union Européenne

Nos plats peuvent contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de contacter votre direction.

Toute l'équipe de la cuisine vous souhaite un bon appétit !

*** 5^{ième} Composant**