



Menu

Mois : Fevrier 2026
(Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement)
Origine des viandes : France
Tous nos fromages sont coupés au couteau (pas de prés emballé)



Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du lundi 02 au vendredi 06 Fevrier 2026	<ul style="list-style-type: none"> - Carotte râpées (10) - Tomate farcies - Tomate Farcies VG - Riz - Poêlée de courgette - Cookies (1,3,7) 	<ul style="list-style-type: none"> - Celeri fromage blanc (7,9) - Sauté de poulet sauce curry ((7) - Emincé VG sauce curry - Poivron & petit pois (dans le curry) - Ebly (1) - Yaourt (7) 	<ul style="list-style-type: none"> - Avocat crevette cocktail (2,3,4,7) - Cuisse de poulet roti - Steak vegetal - Pomme de terre au four - Poêlée de légumes vert - Tarte pommes caramel (1,3,7) 	<ul style="list-style-type: none"> - Maïs Radis roquette - Bolognaise vegetale (12,6) - Pates (1,3) - Fromage (3) - Confiture de figue 	<p>J'PEUX PAS J'AI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salade composée - Tartiflette (PDT Lardon fromage & creme) (15) - Gratin de PDT Vegetal - Tarte aux fruits (1,3) <p>TARTIFLETTE</p>
Du lundi 09 au Vendredi 13 Fevrier 2026	<ul style="list-style-type: none"> - Médaillon de surimi (2,3,4,10) mayonnaise - Boulette de boeuf à la tomate - Boulette VG - Boulgour (1) - Haricots vert 	<ul style="list-style-type: none"> - Velouté de saison - Dos de colin sauce beurre blanc (3,4,7) - Pané vegetal - Purée de PDT (3,7) - Carotte sautées - Tarte rhubarbe (1,3,7) 	<ul style="list-style-type: none"> - Champignons ail & fines herbes (7) - Chili sin carne (12,6) - Riz - Maïs Haricots rouge (dans le plat) - Fromage (7) 	<ul style="list-style-type: none"> - Oignon rings (1,3,7) - Patatas Bravas - Omelette (3,7) - Salade verte - Churros (15) 	<ul style="list-style-type: none"> - Endives noix & fromage (7,8) - Blanquette de volaille (3,7,12) - Blanquette émincé VG - Carotte & poireaux - Riz basmati - Compote
Du lundi 16 au vendredi 20 Fevrier 2026	<ul style="list-style-type: none"> - Tarte aux oignons (15°) - Lasagne végétarienne (1,3,6,7) - Légumes (dans lasagne) - Emincé vegetal (dans lasagne) - Fromage (7) - Fruit confit 	<ul style="list-style-type: none"> - Crepe jambon fromage (1,3,7) - Sauté de porc sauce colombo (7) - Emincé VG sauce colombo - Riz - Poivron (dans sauté porc) - Gaufres (1,3,7) 	<ul style="list-style-type: none"> - Feuilleté fromage (1,3,7) - Hachis Parmentier de boeuf (3,7) - Hachis Parmentier VG - Salade verte - Yaourt (7) 	<ul style="list-style-type: none"> - Taboulé de légumes (1,7) - Roti de porc Orloff (7,12) - Pané Vegetal - Pomme de terre noisette (1,3,7) - Haricots vert - Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de lentilles vinaigrette - Pavé de poisson pêche du jour (4,7) - Pavé VG - Carotte , courgette , PDT - Aioli (3,9) - Salade de fruits
Du lundi 23 au vendredi 27 Fevrier 2026	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de pois chiche - Sauce aux deux saumons (4,7) - Steak VG - Pates (1,3) - Epinard (7) - Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> - Haricots vert vinaigrette - Goulash de boeuf hongroise (7,12) - Pané Vegetal - Semoule couscous (1) - Champignons (dans viande) 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de riz niçois (15) - Sauté de lapin sauce chasseur (15) - Emincé VG sauce chasseur - Poêlée de légumes & PDT - Fromage (7) 	<ul style="list-style-type: none"> - Macédoine de légumes (3,10) - Poulet basquaise - Effiloché VG - Riz - Poêlée de légumes - Creme dessert (7) 	<ul style="list-style-type: none"> - Concombre & Maïs - Gratin de choux fleur & PDT vapeur (1,7) - Steak vegetal - Compote

Tableau de correspondance des Allergènes

Dans le menu, sous le nom de chaque recette, les allergènes sont identifiés par un chiffre.

1	Gluten	9	Céleri
2	Crustacés	10	Moutarde
3	Œufs	11	Sésame
4	Poissons	12	Sulfite
5	Arachide	13	Lupin
6	Soja	14	Mollusque
7	Lait	15	Contient multiples allergènes
8	Fruits à coque		



- * : **Menu Régime spécifique**
- * : **Produits EGALIM**
- * : **Produit BIO**

Tous nos plats sont fabriqués dans notre laboratoire , situé au Quartier la Clède , Le panorama, 04660 CHAMPTERCIER
Entreprise La cuisine de Caro'line
La diététicienne: GIRAUD Gaëlle



CALENDRIER DE SAISONNALITÉ FÉVRIER

