



Prénom :

Menu du 01 février 2026 - Midi

PATE DE CAMPAGNE- , CORNICHONS PETIT SALE – LENTILLES BIO AUX CAROTTES – SAUCE BRUNE CANTAL AOP CLAFOUTIS AUX POMMES	Ptman	PETIT SALE – LENTILLES BIO AUX CAROTTES – SAUCE BRUNE CANTAL AOP CLAFOUTIS AUX POMMES
---	--------------	---

*Nom :

Prénom :

Menu du 02 février au 08 février 2026 - Midi

1/2

LUNDI 2	Menu A	Menu B	Ptitman	EMINCÉ DE DINDE - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO MIMOLETTE BIO FLAN CHOCOLAT
MARDI 3	Menu A	Menu B	Ptitman	EMINCÉ DE DINDE - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO MIMOLETTE BIO FLAN CHOCOLAT
MERCREDI 4	Menu A	Menu B	Ptitman	EMINCÉ DE DINDE - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO MIMOLETTE BIO FLAN CHOCOLAT
JEUDI 5	Menu A	Menu B	Ptitman	EMINCÉ DE DINDE - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO MIMOLETTE BIO FLAN CHOCOLAT
VENDREDI 6	Menu A	Menu B	Ptitman	EMINCÉ DE DINDE - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO MIMOLETTE BIO FLAN CHOCOLAT
SAMEDI 7	Menu A	Menu B	Ptitman	EMINCÉ DE DINDE - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO MIMOLETTE BIO FLAN CHOCOLAT
DIMANCHE 8	Menu A	Menu B	Ptitman	EMINCÉ DE DINDE - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO MIMOLETTE BIO FLAN CHOCOLAT

***Nom :**

Prénom :

Menu du 09 février au 15 février 2026 - Midi

Menu A 9 LUNDI	Menu A Menu B	Menu B	Ptitman	
MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE MADÈRE - MÉLANGE DE NAVETS ET POMMES DE TERRE EMMENTAL SUISSES AUX FRUITS	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE FILET DE COLIN MSC - SAUCE CITRON - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET POIREAUX BÉCHAMEL EMMENTAL SUISSES AUX FRUITS			PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE MADÈRE - MÉLANGE DE NAVETS ET POMMES DE TERRE EMMENTAL SUISSES AUX FRUITS
Menu A 10 MARDI	Menu A Menu B	Menu B	Ptitman	
CHOU FLEUR - SAUCE COCKTAIL LASAGNES BOLOGNAISE EDAM BIO FRUIT DE SAISON	CHOU FLEUR - SAUCE COCKTAIL TORTILLAS DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS EDAM BIO FRUIT DE SAISON			LASAGNES BOLOGNAISE EDAM BIO FRUIT DE SAISON
Menu A 11 MERCREDI	Menu A Menu B	Menu B	Ptitman	
MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESLAW CASSOLETTE DE POISSONS AUX CREVETTES DU CHEF - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES COMPOTE POMME PRUNEAUX	MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESLAW RÔTI DE DINDE - SAUCE FORESTIÈRE - POMMES DE TERRE RISSOLÉES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES COMPOTE POMME PRUNEAUX			CASSOLETTE DE POISSONS AUX CREVETTES DU CHEF - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES COMPOTE POMME PRUNEAUX
Menu A 12 JEUDI	Menu A Menu B	Menu B	Ptitman	
SAUCISSON À L'AIL - , CORNICHON HACHIS PARMENTIER DU CHEF BRIE GÂTEAU AU YAOURT	SAUCISSON À L'AIL - , CORNICHON FILET DE LIEU MSC - SAUCE HOLLANDAISE - BUTTERNUT RÔTI - POMMES DE TERRE AUX OIGNONS BRIE GÂTEAU AU YAOURT			HACHIS PARMENTIER DU CHEF BRIE GÂTEAU AU YAOURT
Menu A 13 VENDREDI	Menu A Menu B	Menu B	Ptitman	
PANAIS RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL FILET DE COLIN MSC - SAUCE AURORE - BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES SAINT PAULIN LIEGEOIS CHOCOLAT	PANAIS RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL RÔTI DE PORC - SAUCE PAPRIKA - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES SAINT PAULIN LIEGEOIS CHOCOLAT			FILET DE COLIN MSC - SAUCE AURORE - BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES SAINT PAULIN LIEGEOIS CHOCOLAT
Menu A 14 SAMEDI	Menu A Menu B	Menu B	Ptitman	
CRÊPE FORESTIÈRE OMELETTE DU CHEF AU FROMAGE - PETITS POIS ET CAROTTES CAMEMBERT CRÈME DESSERT PRALINÉ				OMELETTE DU CHEF AU FROMAGE - PETITS POIS ET CAROTTES CAMEMBERT CRÈME DESSERT PRALINÉ
Menu A 15 DIMANCHE	Menu A Menu B	Menu B	Ptitman	
PÂTÉ DE CAMPAGNE - , CORNICHON EMINCÉ DE DINDE - FAÇON BLANQUETTE - LÉGUMES BLANQUETTE - POMMES DE TERRE CANTAL AOP FLAN PÂTISSIER DU CHEF				EMINCÉ DE DINDE - FAÇON BLANQUETTE - LÉGUMES BLANQUETTE - POMMES DE TERRE CANTAL AOP FLAN PÂTISSIER DU CHEF



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

***Nom :** **Prénom :**

Menu du 16 février au 22 février 2026 - Midi

LUNDI 16	Menu A	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE AUX OIGNONS - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON BÉCHAMEL EMMENTAL FRUIT DE SAISON	Menu B	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) CANNELLONIS BOLOGNAISE EMMENTAL FRUIT DE SAISON	Ptitman	PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE AUX OIGNONS - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON BÉCHAMEL EMMENTAL FRUIT DE SAISON
MARDI 17	Menu A	SALADE DE POMMES DE TERRE CHOUCRROUTE DU CHEF MIMOLETTE MUFFIN VANILLE ET PÉPITES DE CHOCOLAT	Menu B	SALADE DE POMMES DE TERRE HACHIS PARMENTIER DU CHEF MIMOLETTE MUFFIN VANILLE ET PÉPITES DE CHOCOLAT	Ptitman	CHOUCRROUTE DU CHEF MIMOLETTE MUFFIN VANILLE ET PÉPITES DE CHOCOLAT
MERCREDI 18	Menu A	SALADE VERTE - VINAIGRETTE RÔTI DE PORC - SAUCE TOMATE - POMMES DE TERRE RISSOLÉES - HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE POMME ANANAS	Menu B	SALADE VERTE - VINAIGRETTE LASAGNES AUX LÉGUMES PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE POMME ANANAS	Ptitman	RÔTI DE PORC - SAUCE TOMATE - POMMES DE TERRE RISSOLÉES - HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE POMME ANANAS
JEUDI 19	Menu A	TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE EMINCÉ DE POULET - SAUCE FROMAGÈRE - RIZ DE CAMARGUE PILAF BLEU MOUSSE CHOCOLAT	Menu B	TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE BRANDADE DE POISSON BLEU MOUSSE CHOCOLAT	Ptitman	EMINCÉ DE POULET - SAUCE FROMAGÈRE - RIZ DE CAMARGUE PILAF BLEU MOUSSE CHOCOLAT
VENDREDI 20	Menu A	CRÊPE FROMAGE FILET DE POISSON MEUNIÈRE - RATATOUILLE - POMMES DE TERRE VAPEUR SAINT PAULIN CRÈME DESSERT VANILLE	Menu B	CRÊPE FROMAGE LASAGNES BOLOGNAISE SAINT PAULIN CRÈME DESSERT VANILLE	Ptitman	FILET DE POISSON MEUNIÈRE - RATATOUILLE - POMMES DE TERRE VAPEUR SAINT PAULIN CRÈME DESSERT VANILLE
SAMEDI 21	Menu A	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE TORTIS - BOLOGNAISE DE BOEUF CAMEMBERT CLAFOUTIS AUX CERISES	Menu B		Ptitman	TORTIS - BOLOGNAISE DE BOEUF CAMEMBERT CLAFOUTIS AUX CERISES
DIMANCHE 22	Menu A	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE SAUCISSE FUMÉE - HARICOTS BLANC À LA TOMATE TOMME NOIRE (PORTION) SEMOULE AU LAIT NAPPÉ CARAMEL	Menu B		Ptitman	SAUCISSE FUMÉE - HARICOTS BLANC À LA TOMATE TOMME NOIRE (PORTION) SEMOULE AU LAIT NAPPÉ CARAMEL



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

*Nom :

Prénom :

Menu du 23 au 28 février 2026 - Midi

LUNDI 23	Menu A	CR MACEDOINE DE LEGUMES - MAYONNAISE FILET DE COLIN MSC - EPINARDS BECHAMEL - POMMES DE TERRE VAPEUR MIMOLETTE COMPOTE DE POMMES	Menu B	CR MACEDOINE DE LEGUMES - MAYONNAISE CANNELLONIS BOLOGNAISE MIMOLETTE COMPOTE DE POMMES	Ptitman	FILET DE COLIN MSC - EPINARDS BECHAMEL - POMMES DE TERRE VAPEUR MIMOLETTE COMPOTE DE POMMES
MARDI 24	Menu A	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE MOUTARDE - LENTILLES BIO CUISINÉES GOUDA FRUIT DE SAISON	Menu B	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER DU CHEF GOUDA FRUIT DE SAISON	Ptitman	PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE MOUTARDE - LENTILLES BIO CUISINÉES GOUDA FRUIT DE SAISON
MERCREDI 25	Menu A	QUICHE AUX FROMAGES JAMBON BLANC LR - MAYONNAISE - POTATOES TOMME BLANCHE FROMAGE BLANC SUCRÉ	Menu B	QUICHE AUX FROMAGES LASAGNES AUX LEGUMES TOMME BLANCHE FROMAGE BLANC SUCRÉ	Ptitman	JAMBON BLANC LR - MAYONNAISE - POTATOES TOMME BLANCHE FROMAGE BLANC SUCRÉ
JEUDI 26	Menu A	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE CORDON BLEU DE DINDE - PETITS POIS - POMMES DE TERRE VAPEUR - MAYONNAISE EMMENTAL GAUFRE LIÉGEOISE	Menu B	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE BRANDADE DE POISSON EMMENTAL GAUFRE LIÉGEOISE	Ptitman	CORDON BLEU DE DINDE - PETITS POIS - POMMES DE TERRE VAPEUR - MAYONNAISE EMMENTAL GAUFRE LIÉGEOISE
VENDREDI 27	Menu A	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE RAVIOLI AU SAUMON PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES CRÈME DESSERT CHOCOLAT	Menu B	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE MOUSSAKA DU CHEF PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES CRÈME DESSERT CHOCOLAT	Ptitman	RAVIOLI AU SAUMON PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES CRÈME DESSERT CHOCOLAT
SAMEDI 28	Menu A	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE BOULETTES AU BOEUF - FAÇON TANDOORI - SEMOULE BIO - LÉGUMES COUSCOUS BLEU GÂTEAU DU CHEF À L'ANANAS	Menu B		Ptitman	BOULETTES AU BOEUF - FAÇON TANDOORI - SEMOULE BIO - LÉGUMES COUSCOUS BLEU GÂTEAU DU CHEF À L'ANANAS