



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**



***Nom :**

Prénom :

Menu du 02 février au 08 février 2026 - Midi

LUNDI 2	SSUCRE	CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY EMINCÉ DE DINDE - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO MIMOLETTE BIO YAOURT NATURE	SSEL	CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY EMINCÉ DE DINDE - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO YAOURT NATURE FLAN CHOCOLAT	MIXE	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE FONDU (PORTION) FLAN CHOCOLAT
MARDI 3	SSUCRE	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE À L'ORANGE ESCALOPE DE PORC - SAUCE CHARCUTIERE - RIZ DE CAMARGUE AUX POIREAUX GOUDA BIO MADELEINE S/SUCRE	SSEL	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE À L'ORANGE ESCALOPE DE PORC - SAUCE CHARCUTIERE - RIZ DE CAMARGUE AUX POIREAUX COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES CRÊPE AU SUCRE	MIXE	SALADE À L'ITALIENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
MERCREDI 4	SSUCRE	SALADE DE PERLES, EMMENTAL, SURIMI ET MAYONNAISE BOUDIN NOIR AUX POMMES - PURÉE DE POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE FRUIT DE SAISON	SSEL	SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - MAYONNAISE BOUDIN NOIR AUX POMMES - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	MIXE	SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLÉRI FROMAGE FONDU (PORTION) FROMAGE BLANC NATURE
JEUDI 5	SSUCRE	TERRINE DE LAPIN - , CORNICHON EMINCÉ DE POULET - SAUCE BERCY - HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS - POMMES DE TERRE VAPEUR CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE YAOURT BRASSÉ NATURE	SSEL	TERRINE DE LÉGUMES EMINCÉ DE POULET - SAUCE BERCY - HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS - POMMES DE TERRE VAPEUR YAOURT BRASSÉ NATURE LIEGEOIS CHOCOLAT	MIXE	SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS FROMAGE FONDU (PORTION) LIEGEOIS CHOCOLAT
VENDREDI 6	SSUCRE	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU PERSIL DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'OSEILLE - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET CHOUX DE BRUXELLE BÉCHAMEL PETIT MOULÉ NATURE YAOURT NATURE	SSEL	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU PERSIL DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'OSEILLE - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET CHOUX DE BRUXELLE BÉCHAMEL MADELEINE YAOURT NATURE SUCRÉ	MIXE	OEUFS MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT NATURE SUCRÉ
SAMEDI 7	SSUCRE	FRIAND AU FROMAGE SAUCISSE FUMÉE - PURÉE DE POIS CASSÉS BIO - SAUCE AUX OIGNONS SAINT PAULIN COMPOTE POMME PASSION	SSEL	CRÊPE FORESTIÈRE AIGUILLETTES DE POULET - PURÉE DE POIS CASSÉS BIO - SAUCE AUX OIGNONS SUISSE NATURE COMPOTE POMME PASSION	MIXE	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE POMME PASSION
DIMANCHE 8	SSUCRE	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE PALERON BRAISÉ - AU JUS - LÉGUMES DU POT SAINT-NECTAIRE AOP PUDDING ANTILLAIS NUTRIGOURMAND - CRÈME ANGLAISE	SSEL	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE PALERON BRAISÉ - AU JUS - LÉGUMES DU POT FRUIT DE SAISON PUDDING ANTILLAIS NUTRIGOURMAND - CRÈME ANGLAISE	MIXE	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLÉRI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE FROMAGE FONDU (PORTION) SUISSES NATURE



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

***Nom :**

Prénom :

Menu du 09 février au 15 février 2026 - Midi

LUNDI 9	SSUCRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE MADÈRE - MÉLANGE DE NAVETS ET POMMES DE TERRE EMMENTAL COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	SSEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE MADÈRE - MÉLANGE DE NAVETS ET POMMES DE TERRE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES SUISSES AUX FRUITS	MIXE	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE FONDU (PORTION) SUISSES AUX FRUITS
MARDI 10	SSUCRE	CHOU FLEUR - SAUCE COCKTAIL LASAGNES BOLOGNAISE EDAM BIO FRUIT DE SAISON	SSEL	CHOU FLEUR - SAUCE COCKTAIL LASAGNES BOLOGNAISE FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	MIXE	SALADE À L'ITALIENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE FONDU (PORTION) FROMAGE BLANC NATURE
MERCREDI 11	SSUCRE	MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESRAW CASSOLETTE DE POISSONS AUX CREVETTES DU CHEF - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES COMPOTE POMME PRUNEAUX	SSEL	MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESRAW CASSOLETTE DE POISSONS AUX CREVETTES DU CHEF - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES YAOURT BRASSÉ NATURE COMPOTE POMME PRUNEAUX	MIXE	SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLÉRI FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE POMME PRUNEAUX
JEUDI 12	SSUCRE	SAUCISSON À L'AIL - , CORNICHON HACHIS PARMENTIER DU CHEF BRIE CAKE AU CITRON S/SUCRE	SSEL	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER DU CHEF SUISSE NATURE GÂTEAU AU YAOURT	MIXE	SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS FROMAGE FONDU (PORTION) SUISSE NATURE
VENDREDI 13	SSUCRE	PANAIS RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL FILET DE COLIN MSC - SAUCE AURORE - BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES SAINT PAULIN YAOURT NATURE	SSEL	PANAIS RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL FILET DE COLIN MSC - SAUCE AURORE - BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES YAOURT NATURE LIEGEOIS CHOCOLAT	MIXE	OEUFS MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE FONDU (PORTION) LIEGEOIS CHOCOLAT
SAMEDI 14	SSUCRE	CRÊPE FORESTIÈRE OMELETTE DU CHEF AU FROMAGE - PETITS POIS ET CAROTTES CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	SSEL	CRÊPE FORESTIÈRE OMELETTE DU CHEF AU FROMAGE - PETITS POIS ET CAROTTES MADELEINE CRÈME DESSERT PRALINÉ	MIXE	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) CRÈME DESSERT PRALINÉ
DIMANCHE 15	SSUCRE	PÂTÉ DE CAMPAGNE - , CORNICHON EMINCE DE DINDE - FAÇON BLANQUETTE - LÉGUMES BLANQUETTE - POMMES DE TERRE CANTAL AOP FLAN PÂTISSIER DU CHEF	SSEL	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE EMINCE DE DINDE - FAÇON BLANQUETTE - LÉGUMES BLANQUETTE - POMMES DE TERRE SUISSES NATURE FLAN PÂTISSIER DU CHEF	MIXE	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLÉRI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE FROMAGE FONDU (PORTION) SUISSE NATURE



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

*Nom :

Prénom :

Menu du 16 février au 22 février 2026 - Midi

LUNDI 16	SSUCRE	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE AUX OIGNONS - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON BÉCHAMEL EMMENTAL FRUIT DE SAISON	SSEL	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE AUX OIGNONS - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON BÉCHAMEL FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	MIXTE	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
MARDI 17	SSUCRE	SALADE DE POMMES DE TERRE CHOUROUTE DU CHEF MIMOLETTE MADELEINE S/SUCRE	SSEL	SALADE DE POMMES DE TERRE HACHIS PARMENTIER DU CHEF MADELEINE MUFFIN VANILLE ET PÉPITES DE CHOCOLAT	MIXTE	SALADE À L'ITALIENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT NATURE
MERCREDI 18	SSUCRE	SALADE VERTE - VINAIGRETTE RÔTI DE PORC - SAUCE TOMATE - POMMES DE TERRE RISSOLÉES - HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE POMME ANANAS	SSEL	SALADE VERTE - VINAIGRETTE RÔTI DE PORC - SAUCE TOMATE - POMMES DE TERRE RISSOLÉES - HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE POMME ANANAS	MIXTE	SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE POMME ANANAS
JEUDI 19	SSUCRE	TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE EMINCÉ DE POULET - SAUCE FROMAGÈRE - RIZ DE CAMARGUE PILAF FRUIT DE SAISON SUISSE NATURE	SSEL	TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE EMINCÉ DE POULET - SAUCE BÉCHAMEL - RIZ DE CAMARGUE PILAF FRUIT DE SAISON MOUSSE CHOCOLAT	MIXTE	SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS FROMAGE FONDU (PORTION) MOUSSE CHOCOLAT
VENDREDI 20	SSUCRE	CRÊPE FORESTIÈRE FILET DE POISSON MEUNIÈRE - RATATOUILLE - POMMES DE TERRE VAPEUR COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES CAKE AU CITRON S/SUCRE	SSEL	CRÊPE FORESTIÈRE FILET DE POISSON MEUNIÈRE - RATATOUILLE - POMMES DE TERRE VAPEUR COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES CRÈME DESSERT VANILLE	MIXTE	OEUFS MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE FONDU (PORTION) CRÈME DESSERT VANILLE
SAMEDI 21	SSUCRE	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE TORTIS - BOLOGNAISE DE BOEUF CAMEMBERT CLAFOUTIS AUX CERISES	SSEL	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE TORTIS - BOLOGNAISE DE BOEUF YAOURT NATURE CLAFOUTIS AUX CERISES	MIXTE	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT NATURE
DIMANCHE 22	SSUCRE	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE SAUCISSE FUMÉE - HARICOTS BLANC À LA TOMATE TOMME NOIRE (PORTION) YAOURT BRASSÉ NATURE	SSEL	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE QUICHE AU SAUMON - HARICOTS VERTS BIO FRUIT DE SAISON SEMOULE AU LAIT NAPPÉ CARAMEL	MIXTE	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLERI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE FROMAGE FONDU (PORTION) SEMOULE AU LAIT NAPPÉ CARAMEL

*Nom :

Prénom :

Menu du 23 au 28 février

2026 - Midi

LUNDI 23	SSUCRE	CR MACEDOINE DE LEGUMES - MAYONNAISE FILET DE COLIN MSC - EPINARDS BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE VAPEUR MIMOLETTE COMPOTE DE POMMES	SSEL	CR MACEDOINE DE LEGUMES - MAYONNAISE FILET DE COLIN MSC - EPINARDS BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE VAPEUR YAOURT BRASSÉ NATURE COMPOTE DE POMMES	MIXE	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE DE POMMES
MARDI 24	SSUCRE	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE MOUTARDE - LENTILLES BIO CUISINÉES GOUDA FRUIT DE SAISON	SSEL	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE MOUTARDE - LENTILLES BIO CUISINÉES FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	MIXE	SALADE À L'ITALIENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT NATURE
MERCREDI 25	SSUCRE	QUICHE AUX FROMAGES JAMBON BLANC LR - MAYONNAISE - POTATOES TOMME BLANCHE FROMAGE BLANC NATURE	SSEL	TARTE AUX LÉGUMES LASAGNES AUX LÉGUMES MADELEINE FROMAGE BLANC SUCRÉ	MIXE	SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI FROMAGE FONDU (PORTION) FROMAGE BLANC SUCRÉ
JEUDI 26	SSUCRE	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE CORDON BLEU DE DINDE - PETITS POIS - POMMES DE TERRE VAPEUR - MAYONNAISE EMMENTAL CAKE AU CITRON S/SUCRE	SSEL	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE CORDON BLEU DE DINDE - PETITS POIS - POMMES DE TERRE VAPEUR - MAYONNAISE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES GAUFRE LIÉGEOISE	MIXE	SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
VENDREDI 27	SSUCRE	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE RAVIOLI AU SAUMON PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES SUISSES NATURE	SSEL	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE RAVIOLI AU SAUMON PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES CRÈME DESSERT CHOCOLAT	MIXE	OEUFS MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE FONDU (PORTION) CRÈME DESSERT CHOCOLAT
SAMEDI 28	SSUCRE	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE BOULETTES AU BOEUF - FAÇON TANDOORI - SEMOULE BIO - LÉGUMES COUSCOUS BLEU FRUIT DE SAISON	SSEL	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE BOULETTES AU BOEUF - FAÇON TANDOORI - SEMOULE BIO - LÉGUMES COUSCOUS FRUIT DE SAISON GÂTEAU DU CHEF À L'ANANAS	MIXE	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT BRASSÉ NATURE