

Les repas étant préparés dans des ateliers qui utilisent des allergènes, nous ne pouvons garantir l'absence total d'allergènes dans nos plats. Ces indications ne se substituent pas à la mise en place d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI)



MENUS - Février 2026

5 ième composants



Semaine 06	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Salade de concombres au fromage blanc 	1	Jambon ou crudités 		Salade de betteraves aux pommes 		Crème de poireaux ou crudités 	1	Chou blanc mimosa 	
	Saucisse Bratwurst au jus brun		Paupiette de saumon sauce oseille		Menu du Chef 		Ravioles aux lentilles et tomates de la ferme 	1	Goulash Hongrois	
	Purée de pomme de terre		Ebly au trio de légumes				Salade verte		Pâtes au beurre	
	Tomme grise 		Rouy 				Six de Savoie 		Livarot AOP 	5
	Crêpe épaisse sucrée 		Salade de fruits 	1	Produit laitier 		Orange 		Crème dessert chocolat Bio 	1
					Yaourt Léa 	1				
Menu végétarien	Saucisse végétale	2	Quenelle de semoule	3	Menu du Chef	4	Idem menu standard	5	Galette Bio orge chèvre miel	6
Semaine 07 SEMAINE DES LEGUMINEUSES	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Salade de pois chiche à la Libanaise 		Pâté de campagne / cornichon ou crudités 		Crêpe à l'emmental 		Salade russe au paprika 	1	Soupe de pois cassés ou crudités 	
	Pavé de poisson à la Bordelaise	10	Aiguillette de poulet à la toscane		Cassoulet de porc		Chili con carne végétal aux poivrons 		Curry d'agneau sauce curry	
	Pommes vapeurs / haricots verts		Poêlée de lentilles aux légumes	1	Carottes bâtonnets		Haricots rouges / riz		Tajine de légumes / Semoule	
	Vache qui rit Bio 	1	Chaussé aux moines 		Produit laitier 	1	Fromage à la coupe 		Camembert 	1
	Yaourt brassé à la mangue et vanille 		Mandarine 		Île gourmande 		Compote de fruits 		Tarte pomme streussel 	
Menu végétarien	Pané de blé épinards et fromage	9	Aiguillette de blé	10	Poêlée de haricots blancs томатée, bouchée blé et pois	11	Idem menu standard	12	Kefta coriandre menthe	13
Semaine 08	Lundi		MARDI GRAS		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Betteraves persillées 	1	Salade de taboulé à la menthe 		Crème Dubarry ou crudités 		Salade de gruyère 		Rosette de Lyon / cornichon ou crudités 	
	Boulettes de bœuf de la ferme sauce brune	1	Tourte 		Gratin de pâtes aux champignons		Poêlée de poisson sauce citronnée	10	Wings de poulet sauce BBQ 	
	Purée de potiron		Salade céleri / carottes		Salade verte 		Riz aux épinard	1	Pommes wedges / brocolis	
	Tomme blanche 	5	Saint Paulin Bio 	1	Fromage portion 	1	Yaourt nature sucré 		Fromage à la coupe 	1
	Fruit au sirop 		Beignet de carnaval 		Pomme 		Banane 		Glace ou autre dessert 	
Menu végétarien	Boulettes végétales de la ferme	16	Galette petits légumes et emmental	17	Idem menu standard	18	Tomate farcie végétale	19	Saucisse végétale	20
Semaine 09	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Coleslaw 		Salade hivernale 		Soupe de tomates aux vermicelles ou crudités 		Salade de haricots verts 		Pizza au fromage 	
	Pâtes à la carbonara		Meunière de colin MSC citron	10	Filet mignon de porc sauce champignons		Pavé végétal du fromager		Bœuf bourguignon	1
	Gruyère râpé 	1	Quinoa à la tomate	1	Purée / chou rouge		Gratin dauphinois		Curry de lentilles / carottes	
	Clémentine 		Cantal AOP 	5	Délice de chèvre 		Saint Môret Bio 	1	Produit laitier 	
			Chou à la crème 		Fromage blanc sur coulis de fruits rouges 	1	Ananas 		Compote de fruits 	
Menu végétarien	Carbonara végétarienne aux champignons	23	Galette chèvre tomate	24	Galette végétale	25	Idem menu standard	26	Omelette fraîche à la provençale	27
Baguettes "Label Rouge" (20) 	Produit Agriculture bio 	1	Produit IGP 	3	Produits AOP 	5	Fruit et légumes d'Alsace 	7	Produits locaux 	9
	Produit Label Rouge	2	Haute Valeur Environnementale 	4	Entrepreneurs Engagés 	6	Produit qualité Moselle 	8	Pêche durable 	10