



# Menus du mois de février 2026

## PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

	LUNDI Chandeleur 02-févr	MARDI 03-févr	MERCREDI 04-févr	JEUDI 05-févr	VENDREDI 06-févr	SAMEDI 07-févr	DIMANCHE 08-févr
M I D I	SALADE POIS CHICHE/FETA (MENTHE/CUMIN)	SALADE VERTE/TOMATE	POIREAUX VINAIGRETTE	CONCOMBRE	CÉLERI RÉMOULADE	SARDINES	SALADE DE HARICOTS PLATS
	LASAGNE DE LÉGUMES	BRANDADE DE POISSON	CHILI CON CARNE	COUSCOUS Poulet/Merguez/ boulettes	QUENELLES DE BROCHET SCE NANTUA	NUGGETS DE VOLAILLE	SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES
			RIZ	SEMOULE	HARICOTS VERTS/POMMES DAUPHINE	PURÉE DE CÉLERI	PÂTES
	CRÊPE SUCRÉE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	CREME DESSERT VANILLE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT	COMPOTE	FRUIT	PÂTISSERIE	COMPOTE	POIRE AU SIROP	PÂTISSERIE
S O I R	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
	CAROTTES AU CHORIZO	CROISSANT AU JAMBON	TOMATE FARCIE	SALADE ANTIBOISE-CŒUF DUR	SPAGHETTI SAUCE TOMATE/BASILIC	OMELETTE FLORENTINE	POELEE RATATOUILLE ET POMMES DE TERRE SAUTÉES
	FROMAGE	TABOULÉ	COQUILLETES	FROMAGE	EMMENTAL RÂPÉ	CRÈME DESSERT	LAITAGE
	COMPOTE	LAITAGE	LAITAGE	PUREE DE POMME	LAITAGE	PUREE DE POMME	FROMAGE

**INFORMATIONS IMPORTANTES :** Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux

**ORIGINES VIANDES :** Porc/bœuf/veau/agneau non labélisé (CEE), Porc/bœuf/veau/agneau labélisé SIQO et BIO (FR), Volaille (FR)

**NE JAMAIS CONGELER UN REPAS, ils doivent être stockés dans un réfrigérateur à 3°C jusqu'au moment de leur consommation immédiate**

Depuis le 1er juillet 2015, le décret n°2015-447 du 17 avril 2015, rend obligatoire l'information des consommateurs sur la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires non-préemballées. Un tableau en ligne est disponible.



# Menus du mois de février 2026

## PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

	LUNDI 09-févr	MARDI 10-févr	MERCREDI 11-févr	JEUDI 12-févr	VENDREDI 13-févr	SAMEDI 14-févr	DIMANCHE 15-févr
M I D I	TARTE LÉGUMES	SALADE DE CŒURS PALMIERS	SALADE CARIOCA (macédoine, haricot rouge, echalotes, semoule)	TERRINE AUX 2 POISSONS	FEUILLETÉ AU CHÈVRE	SUPRÊME DE PAMPLEMOUSSE	SALADE VERTE- ROQUETTE
	CHOUROUTE	LASAGNE SAUMON/EPINARDS	POULET RÔTI	GRATIN D'ENDIVES AU JAMBON	POISSON AUX AMANDES	GOULASH HONGROIS	RÔTI DE LAPIN FARCI PRUNEAUX
			PURÉE DE CAROTTES		BROCOLIS PERSILLÉS BIO	PÂTES	FLAGEOLETS
	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE
	COMPOTE	FRUIT	FRUIT	PÂTISSERIE	FRUIT	COMPOTE	PÂTISSERIE
S O I R	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
	POELEE MERIDIONALE- GRATIN DAUPHINOIS	HARICOTS VERTS A LA BOURGUIGNONE	POLENTA À LA RATATOUILLE	RIZ FAÇON PAELLA	PETITS POIS AUX LARDONS	JAMBON ET SALSIFIS PERSILLÉ	FLAN DE CAROTTES
	FROMAGE	LAITAGE	ILE FLOTTANTE		LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE
	LAITAGE	PURÉE DE POMME		PÊCHE AU SIROP	PURÉE DE POMME	CRÈME DESSERT	YAOURT AUX FRUITS

**INFORMATIONS IMPORTANTES :** Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux

**ORIGINES VIANDES :** Porc/bœuf/veau/agneau non labélisé (CEE), Porc/bœuf/veau/agneau labélisé SIQO et BIO (FR), Volaille (FR)

**NE JAMAIS CONGELER UN REPAS, ils doivent être stockés dans un réfrigérateur à 3°C jusqu'au moment de leur consommation immédiate**

Depuis le 1er juillet 2015, le décret n°2015-447 du 17 avril 2015, rend obligatoire l'information des consommateurs sur la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires non-préemballées. Un tableau en ligne est disponible.



# Menus du mois de février 2026

## PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

	LUNDI 16-févr	MARDI Gras 17-févr	MERCREDI 18-févr	JEUDI 19-févr	VENDREDI 20-févr	SAMEDI 21-févr	DIMANCHE 22-févr
M I D I	TABOULÉ	NEMS	SALADE PIEMONTAISE	BOUILLON DE VERMICELLE	POIS CHICHE	SALADE DE RIZ	CAROTTE RAPEES AUX AGRUMES
	PAVÉ FROMAGER	CRABE FARCI	BŒUF AUX CAROTTES	ARTICHAUT EN BARRIGOULE	POISSON BORDELAISE	SAUTÉ DE DINDE AU THYM	CHOUX FARCIS EN SAUCE TOMATE
	ÉPINARDS À LA CRÈME	RIZ CANTONNAIS			HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PETITS POIS A LA FRANCAISE	SEMOULE
	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE	FRUIT	LIEGEOIS	MOUSSE CAFÉ	FROMAGE
	SALADE ORANGE/CANELLE	BEIGNET	PUREE DE POMMES	PÂTISSERIE	FRUIT	FRUIT	PÂTISSERIE
S O I R	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
	PIZZA ROYALE	PÂTES AUX CHAMPIGNONS	HACHIS PARMENTIER	COQUILLETES A LA BOLOGNAISE	LENTILLES AU PETIT SALÉ	CORDON BLEU	SAUCISSE DE VOLAILLE/PURÉE DE LÉGUMES VERTS
	LAITAGE	LAITAGE	FROMAGE	EMMENTAL RÂPÉ	FROMAGE	LAITAGE	
	PURÉE POMME	COMPOTE	FLAN VANILLE/CARAMEL	PÊCHE AU SIROP	LAITAGE	PURÉE DE POMMES	ABRICOT SIROP

**INFORMATIONS IMPORTANTES :** Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux

**ORIGINES VIANDES :** Porc/bœuf/veau/agneau non labélisé (CEE), Porc/bœuf/veau/agneau labélisé SIQO et BIO (FR), Volaille (FR)

**NE JAMAIS CONGELER UN REPAS, ils doivent être stockés dans un réfrigérateur à 3°C jusqu'au moment de leur consommation immédiate**

Depuis le 1er juillet 2015, le décret n°2015-447 du 17 avril 2015, rend obligatoire l'information des consommateurs sur la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires non-préemballées. Un tableau en ligne est disponible.



# Menus du mois de février 2026

## PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

	LUNDI 23-févr	MARDI 24-févr	MERCREDI 25-févr	JEUDI 26-févr	VENDREDI 27-févr	SAMEDI 28-févr	DIMANCHE 01-mars
M I D I	SALADE COMPOSÉE (tomate, œuf, maïs)	MORTADELLE	SALADE VERTE	BOUILLON	TERRINE DE LEGUMES	SALADE DE POMMES DE TERRE	CAROTTES CUITES AU CUMIN
	SAUTÉ DE PORC AU THYM	COLIN AU BASILIC	SPAGHETTI CARBONARA	POT AU FEU	MOULES POULETTE	RISSOLETTE DE VEAU PANÉ	TAJINE DE POULET
	GRATIN DE CHOUX FLEURS AU FROMAGE FINES HERBES	POÊLÉE DE MÉRIDIONALE	EMMENTAL RÂPÉ		RIZ	ENDIVES BRAISÉES	SEMOULE
	FROMAGE FRAIS AUX FRUITS	FROMAGE	LAITAGE	FRUIT	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE
	COUPELLE DE FRUITS	FRUIT	COMPOTE PRUNEAUX	PÂTISSERIE	SALADE D'AGRUMES	FRUIT	PÂTISSERIE
S O I R		POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
	SOUPE DE POISSON	TARTE AUX LÉGUMES	CHILI AUX LEGUMES/RIZ	FEUILLETÉ VOLAILLE	JAMBON A LA RUSSE	PENNE AU THON	PIZZA AU FROMAGE
	EMMENTAL RÂPÉ	SALADE DE BETTERAVE		SALADE COMPOSEE (H.rouge, tomate, échalotes)	LAITAGE	LAITAGE	MACÉDOINE
	COMPOTE	FROMAGE	FROMAGE	COMPOTE	MOSAÏQUE DE FRUITS	COMPOTE	LAITAGE

**INFORMATIONS IMPORTANTES :** Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux

**ORIGINES VIANDES :** Porc/bœuf/veau/agneau non labélisé (CEE), Porc/bœuf/veau/agneau labélisé SIQO et BIO (FR), Volaille (FR)

**NE JAMAIS CONGELER UN REPAS, ils doivent être stockés dans un réfrigérateur à 3°C jusqu'au moment de leur consommation immédiate**

Depuis le 1er juillet 2015, le décret n°2015-447 du 17 avril 2015, rend obligatoire l'information des consommateurs sur la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires non-préemballées. Un tableau en ligne est disponible.