

Semaine n°06 : du 2 au 6 Février 2026



	LUNDI	MARDI <i>La chandeleur</i>	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Potage crécy	Salade antillaise (riz BIO)	Betterave vinaigrette	Macédoine de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pomme de terre à la savoyarde	Colin d'Alaska meunière	Frittata emmental cumin	Tandoori de légumes aux pois chiches et risetti	Goulash de bœuf
PRODUIT LAITIER	***	Epinards béchamel	Haricots verts braisés	***	Semoule
DESSERT	Fraidou	Fromage frais sucré	Yaourt aromatisé	Gouda	Brie
P.A. n°2	Pomme (HVE)	Crêpe de la chandeleur	Banane	Clémentine	Flan nappé caramel

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade antillaise: riz, poivron, ananas / Salade pastourelle : pâte, poivron, tomate / Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs

Semaine n°07 : du 9 au 13 Février 2026

	LUNDI	MARDI JOURNÉE MONDIALE DES LÉGUMINEUSES	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade pastourelle	Céleri rémoulade	P. de terre échalote (HVE)	Salade verte au maïs	Semoule fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti au jus	Curry de lentilles corail et RIZ (BIO)	Sauté de porc au caramel	Pennes à la bolognaise BIO (oignons non bio)	Beignets de poisson
PRODUIT LAITIER	Petits pois et carottes	***	Chou-fleur béchamel	***	Carottes
DESSERT	Emmental	Petit moulé nature	Yaourt nature	Fromage frais au sel de Guérande	Pont-l'Evêque
P.A. n°3	Orange	Liégeois chocolat	Pomme (HVE)	Moelleux vanille	Banane

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Oeuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

SAUVIGNY-LES-BOIS

Semaine n°08 : du 16 au 20 Février 2026

	LUNDI	MARDI <i>Mardi gras</i>	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légume 	Carottes râpées (BIO) ciboulette	Salade de pâtes tricolore (pâtes BIO)	Chou blanc (BIO) vinaigrette au miel	Potage Saint Germain
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de jambon 	Sauté de dinde sauce crème oignons 	Clafoutis normand	Tajine de légumes et semoule BIO (aromates non BIO)	Colin d'Alaska sauce bretonne 
PRODUIT LAITIER	 Yaourt pêche 	Saint-Paulin	Bûchette mi chèvre	Edam	Vache qui rit
DESSERT	Pomme (HVE)	Beignet de Mardi gras	Kiwi 	Moelleux ananas	Banane 

P.A. n°4



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade de pâtes tricolore:
pâtes, poivron, olive / Salade
des incas : riz, maïs, carotte /
Duo d'hiver: carotte, radis
blanc / Boulgour à la
marocaine: boulgour, pois
chiches, carotte, cumin,
coriandre, citron

Semaine n°09 : du 23 au 27 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade au cumin	Macédoine mayonnaise	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes (carotte BIO)	Potage de légumes 	Salade de BOULGOUR (BIO) à la marocaine
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Sauté de bœuf stroganoff 	Blanquette de colin d'Alaska 	Pilons de poulet sauce tex mex 	Croziflette au jambon	Croque blé fromage épinard 
PRODUIT LAITIER	 Yaourt Nature 	Mimolette	Camembert	Petit moulé ail et fines herbes	Gouda
DESSERT	Madeleine	Orange 	Mousse au chocolat	Poire (HVE)	Purée pomme spéculoos

P.A. n°5

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Oeuf de France



Pêche responsable


UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement