



Menu

Du 2 au 6 février 2026



Chandeleur

LE JOUR DU

Animation Haut-de-France

LUNDI 02/02	MARDI 03/02	MERCREDI 04/02	JEUDI 05/02	VENDREDI 06/02
Salade de pdt échalote 	Salade verte et croûtons	Betterave vinaigrette	Salade de Coleslaw 	Coleslaw
Colin d'Alaska à la crème	Croq' à l'italienne	Poulet rôti	Carbonnade Flammande	Boulette de veau sauce chasseur
Riz créole et Poireau	Blé	Farfalle	Pomme de terre Vapeur	Jardinière de légumes
Fromage frais sucré	Tomme blanche	Yaourt nature sucré	Mimolette	Emmental
Crêpe Coulis Chocolat	Liégeois chocolat	Purée de pommes	Gaufre	Yaourt aromatisé



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes
Appellation d'origine
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge

Appellation d'origine
contrôlée

Spécialité du chef

Viande d'origine
Française

Plat végétarien



Indication Géographique Protégée

* sous réserve de disponibilité des produits



Menu

Du 9 au 13 février 2025



LE JOUR DU

LUNDI 09/02	MARDI 10/02	MERCREDI 11/02	JEUDI 12/02	VENDREDI 13/02
Salade de pdt échalote	Salade verte et croûtons	Mortadelle *jambon de dinde	Salade de Coleslaw	Coleslaw
Emincé de poulet sauce basquaise	Omelette au fromage	Steak haché sauce champignons	Potée	Colin pané + sauce tartare
Haricots verts à la provençale	Tortis sauce tomate	Chou fleur	Pomme de terre	Printanière de légumes
Yaourt nature sucré	Saint Paulin	Tomme blanche	Fromage fondu président	Brie
Fruit de saison*	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Paris brest Eclair au chocolat	Fruit de saison



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine
Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes
Appellation d'origine
contrôlée



* sous réserve de disponibilité des produits



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



VACANCES SCOLAIRES

Menu

Du 16 au 20 février 2025

LE JOUR DU

Nouvel An Chinois				
LUNDI 16/02	MARDI 17/02	MERCREDI 18/02	JEUDI 19/02	VENDREDI 20/02
Salade de pdt échalote	Salade verte et croûtons 	Roulade de volaille et cornichons	Salade de Coleslaw	Coleslaw
Nuggets de volaille (dosette)	Hoki sauce curry	Courgettes farcies au jus	Sauté de veau sauce estragon	Lasagne Ricotta Epinard
Petits pois au jus	Carottes au lait de coco		Pomme de terre nature	
Edam	Yaourt nature sucré	Fromage frais sucré	Camembert	Petit moulé ail et fines herbes
Fruit de saison	Liégeois chocolat	Pêche au sirop	Beignet chocolat	Fruit de saison



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge

Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien

Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée

* sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée



VACANCES SCOLAIRES



Menu

Du 23 au 27 février 2025



LE JOUR DU

LUNDI 23/02	MARDI 24/02	MERCREDI 25/02	JEUDI 26/02	VENDREDI 27/02
Salade de pdt échalote	Salade verte et croûtons	Salade de riz emmental	Salade de Coleslaw	Coleslaw
Saucisse de francfort	Wing de poulet sauce barbecue	Emincé de boeuf aux oignons	Couscous de légumes	Filet de limande meunière + citron
Purée de pdt brocolis	Pdt au gratin	Carottes persillées		Coquillette
Brie	Yaourt nature sucré	Mimolette	Cantal	Tomme noire
Flan nappé caramel	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Brownie	Yaourt aromatisé



Production locale



Produits BIO



Label Rouge



Viande racée



Viande d'origine
Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Nouvelles recettes
Appellation d'origine
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

* sous réserve de disponibilité des produits