

Menu

Du 02 au 06 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	CROZET	VENREDI
Salade de mâche et maïs	LE JOUR DU Macédoine mayonnaise		HAUTS-DE-FRANCE Potage ardennais (endives crème) Sauté de poulet LR sauce waterzoï (julienne de légumes oignon poireaux ail crème) Cubes de saumon sauce waterzoï (julienne de légumes oignon poireaux ail crème) Pommes vapeur DUO Mimolette et Maroilles AOC Tarte au sucre		Carottes BIO râpées
Chou chinois et maïs	Poireaux vinaigrette			Salade chou chou BIO (chou blanc BIO et rouge BIO, fromage blanc, mayonnaise, échalote)	
Vinaigrette caramel	Vinaigrette nature			Vinaigrette miel	
Colin gratiné au fromage	Omelette			Limande meunière	
Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats	Polenta crémeuse à la carotte BIO			Semoule BIO	
Petit moulé	Cantal			Gouda BIO	
Croq'lait	Meule de Savoie		Edam BIO		
Crêpe moelleuse sucrée	Fruit ECORESPONSABLE Fruit ECORESPONSABLE		Gélifié au chocolat		
			Flan nappé caramel		

Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques

Lait
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable
Haute Valeur Environnementale
Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable

Viande d'origine Française
Production locale
Eco Verger