

MENUS SIVU de Restauration Couronnaise-Cuisine centralisée et satellites

	produit issus des départements limitrophes
	produit labellisé BIO
	produit avec maximum 2 intermédiaires

	menu composé d'un élément BIO
	origine FRANCE: né /élevé /abattu
	menu végétal

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		MENU NOMAD: MAROC		VENDREDI	
semaine 8	2 février 2026	menu végétal	3 février 2026		4 février 2026		5 février 2026		6 février 2026	
H. D'œuvre	œuf dur		céleri rémoulade		haricots verts vinaigrette		salade de carottes au cumin		potage	
Plat	quenelle nature		escalope milanaise		dos de lieu sauce aurore		tajine de poulet		filet de poisson frais	
Légumes	purée de butternut		boulgour		riz		semoule et légumes orientaux		pomme de terre vapeur	
Fromage	fondue président		yaourt fermier		fromage		***		bûchette lait de mélange	
Dessert	coupelle de pommes		fruit		flan nappé caramel		tarte abricot amande		fruit	
s/porc										
semaine 9	9 février 2026	menu végétal	10 février 2026		11 février 2026		12 février 2026		13 février 2026	
H. D'œuvre	endives		chou rouge		salade verte		potage		salade de PDT niçoise	
Plat	gnocchis au fromage		jambon*		bolognaise		rôti de bœuf		poisson pané	
Légumes	***		pommes rissolées		spaghettis		haricot blanc à la tomate		carottes rondelles au curcuma	
Fromage	***		gouda		émmental râpé		petit moulé nature		carré de l'est	
Dessert	crème au chocolat		fromage blanc confiture		éclair chocolat		chou vanille		fruit	
s/porc			*jambon de volaille							
semaine 10	16 février 2026		17 février 2026		18 février 2026		19 février 2026	menu végétal	20 février 2026	
H. D'œuvre	betteraves		salade de pomme de terre		saucisson à l'ail*		salade verte		potage	
Plat	crêpe au fromage		nuggets de poulet		omelette		couscous		filet de colin au curry	
Légumes	pâtes		pôlée de légumes		purée		végétal		frites	
Fromage	emmental râpé		fromage		fondue président		fromage blanc		***	
Dessert	fruit		gauffre sucrée		crème pralinée		fruit		yaourt fermier	
s/porc					*roulade de volaille					
semaine 11	23 février 2026		24 février 2026		25 février 2026		26 février 2026	menu végétal	27 février 2026	
H. D'œuvre	carottes râpées		potage		pâté de foie*		salade de pâtes tricolore		betteraves	
Plat	haché de veau		tortis		poisson pané		chili sin carn		colin sauce hollandaise	
Légumes	haricots vert		carbonara de volaille		carottes		riz		purée	
Fromage	petit suisses		emmental râpé		buchette de lait de mélange		edam		petit moulé ail et fines herbes	
Dessert	pâtisserie		yaourt aromatisé		fruit		compote de pomme		semoule au lait	
s/porc					*pâté de volaille					
semaine 11	2 mars 2026		3 mars 2026		4 mars 2026		5 mars 2026		6 mars 2026	
H. D'œuvre										
Plat										
Légumes										
Fromage										
Dessert										
s/porc										