

Du lundi 2 février au vendredi 6 février 2026

Del dilluns 2 de febrer al divendres 6 de febrer del 2026

MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ :

ORIGINES			
*Merlu : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)			
*Canard : France			
*Rôti de veau : Union Européenne			

Lundi 2 Févr.		Mardi 3 Févr.		Jeudi 5 Févr.		Vendredi 6 Févr.	
SALADE BATAVIA (échantillon)		BETTERAVES		*ROTI DE VEAU AU JUS ET CHAMPIGNONS		AVOCAT	
CROUTONS		MIETTES DE SURIMI		POMMES DE TERRE CUBES RISSOLEES		DEMI OEUF DUR BIO	
*MERLU SUR JULIENNE DE LEGUMES SAUCE CITRON		SAUTE DE CANARD A LA TOURANGELLE		ST MORET		CARRÉ DE SEITAN BIO	
PUREE D'EPINARDS		HARICOTS VERTS COUPES ET POMMES DE TERRE LAMELLES PERSILLES		POIRE BIO LOCALE		GRATIN DE BROU-FLEUR BIO ET BROCOLI BIO	
FROMAGE BLANC NATURE BIO		CANTAFAIS				EDAM BIO	
DOSE DE SUCRE		BANANE BIO				CREPES AU CHOCOLAT	

DÉJEUNER



Dilluns 2		Dimarts 3		Dijous 5		Divendres 6	
 DINAR	Enciam batàvia Crostonets *Lluç sobre juliana de verdures amb salsa de llimona Puré d'espínacs Formatge fresc natural biològic Dosi de sucre	Remolatxa Engrunes de surimi *Ànec saltat estil de la Turena Mongeta tendra tallada i làmines de patata amb all i julivert Cantafrais Piàtan biològic	*Vedella rostida amb suc i bolets Daus de patata enrossits St Môret Pera biològica local	ORIGEN *Lluç: Merluccius hubbsi, pesca d'arrossegament, Atlàntic sud-oest (FAO 41) *Ànec: França *Vedella rostida: Unió Europea			Alvocat Mig ou dur biològic Carré de seitan biològic Coliflor biològica i bròquil biològic gratinats Edam biològic Crepes de xocolata

MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ:

Du lundi 9 février au vendredi 13 février 2026

Del dilluns 9 de febrer al divendres 13 de febrer del 2026

ORIGINES				
*Merlu : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)	*Cordon bleu de volaille : Viande de dinde Union Européenne (France)	*Rôti de porc : Union Européenne (France)		

ORIGEN				
*Lluç: Merluccius hubbsi, pesca d'arrossegament, Atlàntic sud-oest (FAO 41)	*Libret d'aviram: carn d'indiot, Unió Europea (França)	*Porc rostit: Unió Europea (França)		

Vendredi 13 Févr.				
TARTE AUX FROMAGES	ROTI DE PORC A LA MEDITERRANEENNE	POEELE MERIDIONALE	CLEMENTINE BIO	

Divendres 13				
Pastís de formatges	*Porc rostit a la mediterrània	Paellada meridional	Clementina biològica	

Jeudi 12 Févr.				
SALADE BATAVIA (échantillon)	CORDON BLEU DE VOLAILLE	PUREE DE POMMES DE TERRE	YAOURT FRAISE LOCAL	

Dijous 12				
Enciam batàvia	*Libret d'aviram	Puré de patata	logurt de maduixa local	

Mardi 10 Févr.				
*MERLU SAUCE BOURRIDE SETOISE	MACARONIS BIO	COMTE AOP	POMME BIO LOCALE	

Dimarts 10				
*Lluç amb salsa borbida de Seta	Macarrons biològics	Comté DOP	Poma biològica local	

Lundi 9 Févr.				
RADIS	BEURRE INDIVIDUEL	CARI DE CAROTTES AUX DEUX LENTILLES	RIZ BIO CREOLE	LIEGEOIS CHOCOLAT

Dilluns 9				
Raves	Mantega individual	Curri de carottes amb	Arròs crioll biològic	Liégeois de xocolata

Dijous 12				
Enciam batàvia	*Libret d'aviram	Puré de patata	logurt de maduixa local	

Divendres 13				
Pastís de formatges	*Porc rostit a la mediterrània	Paellada meridional	Clementina biològica	



Du lundi 16 février au vendredi 20 février 2026

MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ :

Del dilluns 16 de febrer al divendres 20 de febrer del 2026

Lundi 16 Févr.		Mardi 17 Févr.	Jeucl 19 Févr.	Vendredl 20 Févr.
	SALADE BATAVIA *COLIN COCO CURRY RIZ PARFUME YAOURT NATURE BIO DOSE DE SUCRE	CHOU ROUGE CHOU CHINOIS GRATIN DE COQUILLETTE BIO ET *DES DE VOLAILLE EMMENTAL RAPE KIWI BIO LOCAL	TORTILLA POELEE DE LEGUMES VERTS TOMME DES PYRENEES IGP BANANE BIO	NEMS DE POULET SALADE BATAVIA PALERON DE BOEUF AU PAK CHOÏ SAUCE GINGEMBRE NOUILLES SAUTEES SAMOS
	DÉJEUNER			
		SALADE DE FRUITS AUX SAVEURS ASIATIQUES		
		ORIGINES		
		*Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27) *Dés de dinde : France *Braisé de bœuf (paleron de bœuf) : Union Européenne (France)		

Dilluns 16		Dimarts 17	Dijous 19	Divendres 20
	Enciam batàvia *Peix carboner amb coco i curri Arròs aromatitzat logurt natural biològic Dosi de sucre	Col llombarda Bleda xinesa Pistons biològics i *daus d'aviram gratinats Emmental ratllat Kiwi biològic local	Truita de patata Verdures a la paella Tomme des Pyrénées IGP Plàtan biològic	Nems de pollastre Enciam batàvia Espatlla de bou amb bleda xinesa i salsa de gingebre Fideus saltats Samos Macedònia de fruita amb sabors asiàtics
	DINAR			
		ORIGEN		
		*Peix carboner MSC (pesca sostenible): Pollachius virens, pesca d'arrossegament, Atlàntic nord-est (FAO 27) *Daus d'indiot: França *Estofat de bou (espatlla de bou): Unió Europea (França)		

