






























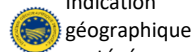
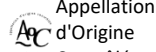
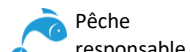
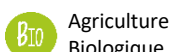




| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------------|--|---|----------|---|--|
| du 2/2 au 6/2 | Salade de Mâche Courgettes Râpées  Chipolatas* Lentilles Edam  Vache qui Rit  Crêpe Moelleuse & Sucre <i>*Saucisse Knack Volaille</i> | Betterave Vinaigrette Salade de Haricots Verts  Rôti de Bœuf aux Olives Chou Fleur Béchamel  Yaourt Aromatisé Yaourt Nature Sucré Assortiment de Fruits  | | LE JOUR DU Végé Taboulé  Pois Chiche Vinaigrette Omelette  Haricots Beurre Ail & Persil  Saint Nectaire  Tomme des Pyrénées  Assortiment de Fruits |  HAUTS-DE-FRANCE Salade d'Endive  Colin Waterzoi  Riz Créole  Fromage Frais Sucré  Tarte au Sucre  |
| du 9/2 au 13/2 | Maïs Vinaigrette Céleri Mayonnaise Cordon Bleu Petit Pois Lyonnaise  Saint Paulin Brebis Crème Assortiment de Fruits  | LE JOUR DU Végé Laitue Iceberg Salade Fanfare Semoule  Façon Couscous  Tomme Blanche Fourme d'Ambert  Liégeois au Chocolat Flan Vanille | | Carottes Râpées  Chou Blanc Râpé   Sauté de Bœuf Bourgogne Pommes Rissolées  Petit Moulé Carré Compote Pomme Vanille  Compote Pomme Banane | Cake Courgette Emmental  Acras de Morue  Colin Napolitain Haricots Verts Saveur Jardin  Fromage Frais aux Fruits Fromage Frais Sucré Assortiment de Fruits  |



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus contenant du porc

Self de St Just

Mois de Février 2026



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------|--|--|----------|--|---|
| du 16/2 au 20/2 | <p>Crêpe au Fromage Samoussa aux Légumes</p> <p> Limande Meunière & Citron</p> <p>Carottes Braisées </p> <p>Yaourt Nature Sucré Yaourt Aromatisé</p> <p>Assortiment de Fruits </p> | <p>Concombre Vinaigrette Terroir Salade d'Endive Vgte Terroir</p> <p>Penne</p> <p> à la Bolognaise & Râpé</p> <p>Gouda Saint Morêt </p> <p>Mousse au Chocolat Crème Dessert Caramel</p> | | <p>Cœur de Scarole Salade Coleslaw</p> <p>Emincé de Dinde au Curry</p> <p>Riz de Camargue Créole </p> <p>Camembert Petit Moulé Ail é Fines Herbes</p> <p>Carré Bordelais Barre Bretonne</p> | <p>LE JOUR DU </p> <p>Salade de Tortis Parisienne Salade de Lentilles</p> <p>Pané de Blé</p> <p>Epinard Béchamel</p> <p>Cantal Bleu d'Auvergne </p> <p>Assortiment de Fruits</p> |



Label Rouge



Origine France



Agriculture Biologique



Pêche responsable



Local



Agriculture Raisonnée



Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Mois de Février 2026



Saint Just



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

du 2/2
au 6/2

Salade de Mâche
 Chipolatas*
 Lentilles
 Edam
Crêpe Moelleuse & Sucre

*Saucisse Knack Volaille

Betterave Vinaigrette
 Rôti de Bœuf aux Olives
 Chou Fleur Béchamel
 Yaourt Aromatisé
 Fruit

LE JOUR DU
 Taboulé
 Omelette
 Haricots Beurre Ail & Persil
 Saint Nectaire
 Fruit

HAUTS-DE-FRANCE
 Salade d'Endive
 Colin Waterzoï
 Riz Créole
 Fromage Frais Sucré
 Tarte au Sucre

du 9/2
au 13/2

Maïs Vinaigrette
 Cordon Bleu
 Petit Pois Lyonnaise
 Saint Paulin
 Fruit

LE JOUR DU
 Laitue Iceberg
 Semoule
 Façon Couscous
 Tomme Blanche
 Liégeois au Chocolat

Carottes Râpées
 Sauté de Bœuf Bourgogne
 Pommes Rissolées
 Petit Moulé
 Compote Pomme Vanille

Cake Courgette Emmental
 Colin Napolitain
 Haricots Verts Saveur Jardin
 Fromage Frais aux Fruits
 Fruit

du 16/2
au 20/2

Crêpe au Fromage
 Limande Meunière & Citron
 Carottes Braisées
 Yaourt Nature Sucré
 Fruit

Concombre Vinaigrette Terroir
 Penne
 à la Bolognaise & Râpé
 Gouda
 Mousse au Chocolat

Cœur de Scarole
 Emincé de Dinde au Curry
 Riz de Camargue Créole
 Camembert
 Carré Bordelais

LE JOUR DU
 Salade de Tortis Parisienne
 Pané de Blé
 Epinard Béchamel
 Cantal
 Fruit



Label
Rouge



Origine
France



Agriculture
Biologique



Pêche
Responsable



Local



Agriculture
Raisonnée



Appellation d'Origine
Contrôlée



Plat cuisiné par le chef avec sa touche
de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats de
substitution pour les menus contenant du porc