

Self de St Just

Mois de Février 2026



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
du	au						
du 2/2	au 6/2	<p>Salade de Mâche Courgettes Râpées</p> <p>Chipolatas*</p> <p>Lentilles</p> <p>Edam Vache qui Rit </p> <p>Crêpe Moelleuse & Sucré</p> <p>*Saucisse Knack Volaille</p>	<p>Betterave Vinaigrette Salade de Haricots Verts</p> <p>Rôti de Bœuf aux Olives</p> <p>Chou Fleur Béchamel </p> <p>Yaourt Aromatisé Yaourt Nature Sucré</p> <p>Assortiment de Fruits </p>		<p>LE JOUR DU Taboulé Pois Chiche Vinaigrette</p> <p>Omelette </p> <p>Haricots Beurre Ail & Persil </p> <p>Saint Nectaire Tomme des Pyrénées </p> <p>Assortiment de Fruits</p>	<p>HAUTS-DE-FRANCE LA FRANCE À LA CARTE</p> <p>Salade d'Endive</p> <p>Colin Waterzoï</p> <p>Riz Créole </p> <p>Fromage Frais Sucré</p> <p>Tarte au Sucre</p>	
du 9/2	au 13/2	<p>Maïs Vinaigrette Céleri Mayonnaise</p> <p>Cordon Bleu</p> <p>Petit Pois Lyonnaise </p> <p>Saint Paulin Brebis Crème</p> <p>Assortiment de Fruits </p>	<p>LE JOUR DU Laitue Iceberg Salade Fanfare</p> <p>Semoule </p> <p>Façon Couscous </p> <p>Tomme Blanche Fourme d'Ambert </p> <p>Liégeois au Chocolat Flan Vanille</p>		<p>Carottes Râpées Chou Blanc Râpé </p> <p>Sauté de Bœuf Bourgogne</p> <p>Pommes Rissolées </p> <p>Petit Moulé Carré</p> <p>Compote Pomme Vanille Compote Pomme Banane</p>	<p>Cake Courgette Emmental Acras de Morue</p> <p>Colin Napolitain</p> <p>Haricots Verts Saveur Jardin </p> <p>Fromage Frais aux Fruits Fromage Frais Sucré</p> <p>Assortiment de Fruits </p>	
		Label Rouge Origine France Agriculture Biologique Pêche responsable Local Agriculture Raisonnée Appellation d'Origine Contrôlée Indication géographique protégée Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière	<p>Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus contenant du porc</p>				

Self de St Just

Mois de Février 2026



du
16/2
au
20/2

LUNDI

Crêpe au Fromage
Samoussa aux Légumes

Limande Meunière & Citron

Carottes Braisées

Yaourt Nature Sucré
Yaourt Aromatisé

Assortiment
de Fruits

MARDI

Concombre Vinaigrette Terroir
Salade d'Endive Vgte Terroir

Penne

à la Bolognaise & Râpé

Gouda
Saint Morêt

Mousse au Chocolat
Crème Dessert Caramel

MERCREDI

Cœur de Scarole
Salade Coleslaw

Emincé de Dinde au Curry

Riz de Camargue Créo

Camembert
Petit Moulé Ail é Fines Herbes

Carré Bordelais
Barre Bretonne

VENDREDI

LE JOUR DU

Salade de Tortis Parisienne
Salade de Lentilles

Pané de Blé

Epinard Béchamel

Cantal
Bleu d'Auvergne

Assortiment
de Fruits

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	<p>Salade de Mâche FR, Chipolatas* Lentilles Edam BIO Crêpe Moelleuse & Sucré</p> <p>*Saucisse Knack Volaille</p>	<p>Betterave Vinaigrette Rôti de Bœuf aux Olives Chou Fleur Béchamel Yaourt Aromatisé Fruit BIO</p>		<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Taboulé Omelette BIO Haricots Beurre Ail & Persil Saint Nectaire AC Fruit</p>	<p>HAUTS-DE-FRANCE LA FRANCE À LA CARTE</p> <p>Salade d'Endive Colin Waterzoï Riz Crèole BIO Fromage Frais Sucré Tarte au Sucre</p>
du 9/2	au 13/2	<p>Maïs Vinaigrette Cordon Bleu Petit Pois Lyonnaise Saint Paulin Fruit BIO</p>	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Laitue Iceberg Semoule BIO Façon Couscous BIO Tomme Blanche Liégeois au Chocolat</p>		<p>Carottes Râpées BIO FR, Sauté de Bœuf Bourgogne Pommes Rissolées Petit Moulé Compote Pomme Vanille</p>	<p>Cake Courgette Emmental Colin Napolitain Haricots Verts Saveur Jardin Fromage Frais aux Fruits Fruit BIO</p>
du 16/2	au 20/2	<p>Crêpe au Fromage Limande Meunière & Citron Carottes Braisées Yaourt Nature Sucré Fruit BIO</p>	<p>Concombre Vinaigrette Terroir Penne FR, à la Bolognaise & Râpé Gouda BIO Mousse au Chocolat</p>		<p>Cœur de Scarole Emincé de Dinde au Curry Riz de Camargue Crèole Camembert Carré Bordelais</p>	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Salade de Tortis Parisienne Pané de Blé Epinard BIO Béchamel Cantal AC Fruit</p>
		<p> Label Rouge</p> <p> Origine France</p> <p> Agriculture Biologique</p> <p> Pêche Responsable</p> <p> Local</p> <p> Agriculture Raisonnée</p>	<p> Appellation d'Origine Contrôlée</p>	<p> Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière</p>	<p>Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus contenant du porc</p>	