

Le menu de la semaine

MENUS DU 2 AU 8 FÉVRIER 2026

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Entrée	Salade verte vinaigrette	Soupe à l'oignon	Fromage de tête en salade	Potage campagnard	Concombre à la féta	Crème de champignons	Betteraves en salade
	Plat	Daube de boeuf Tortis au beurre	Filet de colin sauce bordelaise Gratin de poireaux	Omelette aux champignons Poelée de légumes grillés	Saucisse de Toulouse Haricots blancs Dijonnaise	Moules marinières Frites	Boudin Purée	Sauté de canard à l'orange Haricots verts persillés
	Dessert	Emmental Crêpe au sucre	Camembert Flan vanille caramel	Munster Crème café	Cantal Crème patissière aux raisins	Chèvre Banane	Tomme grise Kiwi	Livarot Clafoutis
Dîner Strasbourg à la crème	Entrée	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Plat	Feuilleté au jambon Salade composée	Estouffade de boeuf au chou fleur et haricots plats	Rizotto de fruits de mer	Gratin de farce et pommes de terre	Emincé de volaille et coquillettes gratinés	Quiche au jambon et petits pois	Gnocchis épinards et saucisse de Strasbourg à la crème
	Dessert	Crème caramel	Salade de fruits	Fromage blanc	Pomme au four	Petit pot de glace	Clémentine	Yaourt sucré

Origine des viandes: Porc FR, Volaille FR, Boeuf FR,
Poisson MSC
Allergènes Sans gluten, Sans arachide