

Le menu de la semaine

MENUS DU 9 AU 15 FEVRIER 2026

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Entrée	Carottes et radis noir rapés	Crème de potiron	Paté de campagne	Potage de pois cassé	Haricots verts en salad	Sardine à l'huile	Artichauts vinaigrette
	Plat	Couscous	Filets de colin/citron Blettes à la crème	Boulettes de boeuf forestières Frites	Poulet sauce moutarde Choux de Bruxelles	Anneaux d'encornets Riz	Sauté de porc aux olives Farfalles	Pintade sauc capres Poelée campagnarde Pomme dauphine
	Dessert	Tomme blanche Orange	Camembert Liégeois vanille	Chèvre Vrème caramel	Cantal Cake au fruits confits	Emmenta Yaourt vanille bio	Saint-Paulin Clémentine	Saint Bricet Baba au rhum
Dîner	Entrée	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Plat	Quiche au fromage Salade composée	Coquillettes à la carbonara	Oeuf à la napolitaine Ratatouille	Croissant au jambon Salade verte au fromage	Farci maison Petits légumes au gratin	Omelette aux oignons Salade verte garnie	Quiche au thon Endives braisées
	Dessert	Crème café	Pêche au sirop	Petit Suisse	Ananas au sirop	Mousse au café	Semoule au lait	Salade de fruits

Origine viande::Volaille FR ,Porc FR, Boeuf FR

Poisson MSC

Allergènes: sans gluten, sans arachide