



Menu Février 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
2	3	4	5	6
Salade de Mâche Rougail Saucisses Riz Pilaf Crêpe Nature + Sucre	Velouté Champignons et Croûtons Lasagne Végétarienne Salade verte Fruit	Saucisson/Pâté de campagne cornichon Cuisse de poulet rôtie Purée de panais Cantal	Carottes râpées Ragoût de Bœuf Panacotta fruits rouges	Endives et dés d'Emmental Filet de Poisson meunière et Citron Gratin de Butternut Tomme de Savoie
9	10	11	12	13
Salade Coleslaw Pâtes au Gorgonzola et poireaux Compote de pommes Biscuit	Salade d'épinards Tartiflette Petit suisse + sucre Fruit	Chou rouge émincé Boulette de bœuf sauce tomate Riz Poire au chocolat	Salade de pois chiches et échalottes Œufs mollets Florentine Brie	Velouté de légumes Filet de Truite aux Amandes Chou vert/Carottes lardons Choux Chantilly
16	17	18	19	20
Velouté de Butternut Ravioli au fromage et Crème St Nectaire	Poireaux vinaigrette Boudin Noir aux Pommes Purée de Pommes de Terre Beignet aux Pommes	Nems / Salade Sauté de porc au Caramel Riz Cantonnais Litchi au sirop	Celeri remoulade Rôti de Bœuf au jus Haricots Verts persillés Salade de fruits	Friand au fromage Filet de Lieu noir aux Poivrons et Curry Polenta Panacotta fruits rouges
23	24	25	26	27
Endives aux noix Blanquette de Veau Semoule de blé et raisins secs Crème dessert /cigare "Russe"	Œufs mimosa Quenelle à la sauce Napolitaine Carottes sautées Camembert	Filet Maquereau Sauce moutarde Parmentier de canard Fruit	Salade verte Pâtes à la Bolognaise St Paulin Crème caramel	Betterave Vinaigrette Encornet Farcis Riz de Camargue Fruit



* Menus proposés lors de la commission menus en présence d'une équipe de fins gourmets.
Vous vous reconnaitrez.

Le mercredi 18 février Repas CHINOIS

BON APPETIT.



Agriculture Biologique	Indication Géographique Protégée	Haute Valeur Environnementale	Certification environnementale niveau 2	Bœuf race à viande
Label Rouge	Viande Bovine Française	Pêche Durable	Bleu Blanc Cœur	Produits locaux
Appellation d'Origine Contrôlée	Volaille Française	Menu Végétarien		

Lors d'éventuels problèmes d'approvisionnements, les menus sont susceptibles d'être modifiés.
Toutefois l'équilibre alimentaire sera respecté.

