



Menu Février 2026



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

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

