

MENU DU 02 AU 08 FEVRIER 2026

Midi

Soir

LUNDI 02

Quinoa aux tomates confites et poivrons
Paleron de bœuf ravigote
Duo de carottes et panais
Fromage
Crêpe maison

Potage
Crêpe aux fruits de mer
Endive braisée
Produit laitier
Compote

MARDI 03

Céleri râpé aux agrumes
Veau marengo
Pennes tricolores
Fromage
Orange

Velouté de légumes
Tourte auvergnate
Salade
Produit laitier
Fruit

MERCREDI 04

Mâche aux croûtons
Cordon bleu sauce tomate
Pommes sautées
Fromage
Fruit

Crème de pois cassés
Jambon blanc
Macédoine
Produit laitier
Flan bio vanille caramel

JEUDI 05

Terrine du pêcheur
Poulet tandoori
Nouilles asiatiques
Fromage
Cocktail de fruits

Soupe
Gratin de cardes
Produit laitier
Banane

VENDREDI 06

Betteraves rouges et oignons grillés
Filet de lieu noir sauce tomate
Riz à l’ail
Fromage
Dés de pommes compotées au pain d’épice

Potage
Clafouti courgettes et chèvre
Produit laitier
Fruit

SAMEDI 07

Pois chiches à l’orange
Cuisse de poulet farcie forestière
Purée de courges bio
Fromage
Fruit

Soupe
Boulettes sauce provençale
Blé composé
Produit laitier
Perle de lait

DIMANCHE 08

Terrine de campagne cornichons
Sauté de canard aux olives
Pommes wedges et tomates
Fromage
Gâteau Basque

Potage
Tarte aux légumes bio
Produit laitier
Fruit

