

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

