

	Déjeuner	Diner
lundi 2 février 2026	POTAGE HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE FROMAGE ANANAS AU SIROP	POTAGE GRATIN DE COTES DE BLETTE AUX LARDONS ENTREMETS CITRON
mardi 3 février 2026	MAQUEREAU AU VIN BLANC CORDON BLEU HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT DE SAISON	VELOUTE A L'OIGNON HARENG POMMES DE TERRE CHAUDES  YAOURT SUCRE
mercredi 4 février 2026	POTAGE CASSOULET  FROMAGE ENTREMETS CARAMEL	POTAGE ŒUF DUR CREME DE VOLAILLE PUREE DE BUTTERNUT  ABRICOTS AU SIROP
jeudi 5 février 2026	CELERI REMOULADE RAGOUT DE BŒUF ENDIVES BRAISEES FROMAGE PATISSERIE	POTAGE PATE CARBONARA  CREME DESSERT VANILLE
vendredi 6 février 2026	POTAGE CHOUCROUTE DE LA MER  FROMAGE SEMOULE AU LAIT	POTAGE  TARTIFLETTE  COMPOTES DE PECHES
samedi 7 février 2026	POTAGE LANGUE DE BŒUF PATES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE  TARTE AU FROMAGE  MOUSSE CHOCOLAT
dimanche 8 février 2026	TERRINE DE SAUMON CUISSE DE LAPIN AU CIDRE  POELEE DE LEGUMES  FROMAGE FLAN PATISSIER	POTAGE  JAMBON BLANC  POMMES DE TERRE  COMPOTE DE P.FRAISE

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

