



Menu de la semaine (3)

du 23 février au 1 mars 2026



	Déjeuner	Diner
lundi 23 février 2026	POTAGE VERMICELLE CASSOULET FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE FOND D'ARTICHAUT A LA CREME ET AUX DES DE JAMBON SALADE Verte ENTREMETS PISTACHE
mardi 24 février 2026	POIREAUX VINAIGRETTE EMINCE DE DINDE HARICOTS BEURRE FROMAGE POMME CUITE	POTAGE HARENG POMMES DE TERRE PETIT SUISSE SUCRE
mercredi 25 février 2026	POTAGE PALETTE DE PORC A LA DIABLE PUREE FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE OEUFS FLORENTINE CREME BRULEE
jeudi 26 février 2026	CHOU BLANC/JAMBON/EMMENTAL BŒUF CAROTTES FROMAGE PATISSERIE	POTAGE RISOTTO DE LEGUMES SALADE Verte CREME DESSERT PRALINE
vendredi 27 février 2026	VELOUTE DE TOMATES FILET DE HOCKY AU COULIS DE POIVRONS BROCOLIS FROMAGE SEMOULE AU LAIT	POTAGE CROZIFLETTE SALADE Verte COMPOTE
samedi 28 février 2026	POTAGE ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE FRITES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE TARTE AUX OIGNONS MACHE NOVLY VANILLE
dimanche 1 mars 2026	TERRINE DE POISSON ROTI DE PORC TAGLIATELLES FROMAGE PATISSERIE	POTAGE JAMBON HARICOTS VERTS LIEGEOIS CAFE

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

