

Menu de la semaine (3) du 23 février au 1 mars 2026

	Déjeuner	Diner
lundi 23 février 2026	POTAGE SAUTE DE PORC FLAGEOLETS FROMAGE FRUIT DE SAISON	VELOUTE DE TOMATES FLAN DE CAROTTES SALADE VERTE ENTREMETS PISTACHE
mardi 24 février 2026	POIREAUX VINAIGRETTE EMINCE DE DINDE HARICOTS BEURRE FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE HARENG POMMES DE TERRE CHAUDES PETIT SUISSE SUCRE
mercredi 25 février 2026	POTAGE PALETTE DE PORC A LA DIABLE FRITES FROMAGE CREME RENVERSEE	POTAGE VERMICELLE ŒUF FLORENTINE BANANE
jeudi 26 février 2026	CHOU BLANC/JAMBON/EMMENTAL BŒUF CAROTTES FROMAGE GATEAU AU YAOURT	POTAGE AUX POIREAUX CROQUE-MONSIEUR MIRABELLES AU SIROP
vendredi 27 février 2026	POTAGE FILET DE LIEU CHOU ROMANESCO FROMAGE SEMOULE AU LAIT AU CHOCOLAT	POTAGE RISOTTO CHAMPIGNONS, LARDONS, BLEU COMPOTE POMMES ABRICOT
samedi 28 février 2026	POTAGE LANGUE DE BŒUF PUREE FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE TARTE AUX OIGNONS SALADE VERTE FLAN CARAMEL
dimanche 1 mars 2026	TERRINE DE POISSON SAUTE DE CANARD PETITS POIS/ CAROTTES FROMAGE CARRE CHOCOLAT	POTAGE FROMAGE DE TETE POMMES DE TERRE CREME DESSERT 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