

M E N U

Déjeuner

Dîner

LUNDI

16 février 2026

Ste Julienne

Betteraves vinaigrette
Crêpinette sauce tomate
Haricots blancs/tomate
Crème de gruyère
Fruit

Potage cultivateur
Omelette aux lardons
Poêlée forestière/pommes de terre
Yaourt aromatisé

MARDI

17 février 2026

St Alexis
MARDI GRAS

Terrine de légumes mayonnaise



Rognons
Pâtes/salsifis
Fromage
Beignets aux pommes



Potage crécy
Bouchée à la reine
Salade verte
Entremets

MERCREDI

18 février 2026

Ste Bernadette
CENDRES

Salade artichauts printanier
Poisson sauce aurore
Pommes vapeurs
Fromage
Fruit

Potage du jardin
Pané fromager
Endives à la béchamel
Fromage blanc fruité

JEUDI

19 février 2026

St Gabin

Céleri rémoulade
Escalope de volaille sauce crème
Riz/carottes
Camembert
Pomme cuite

Potage st germain
Quiche Lorraine
Salade verte
Crème dessert

VENDREDI

20 février 2026

Ste Aimée

Champignons à la grecque
Paupiette saumon crème oseille
Purée/brocolis
Coulommiers
Fruit

Soupe à l'oignon
Andouille/salami/saucisson
Salade d'endives
Fromage
Coupelle de pêches

SAMEDI

21 février 2026

St Damien

Salade de mâche/dès fromage
Pot au feu
Reblochon
Fruit

Bouillon de bœuf vermicelle
Pâtes à la bolognaise
Petits suisses fruités
Compote

DIMANCHE

22 février 2026

Ste Isabelle

Salade riz/crevettes
Cannette rôtie
Pommes noisettes/haricots verts
Livarot
Pâtisserie

Potage tomates printanier
Petit salé froid
Purée de pommes de terre
Fromage
Litchis au sirop

Ce Menu est susceptible de modifications en cas de difficultés particulières, notamment d'Approvisionnement.

Ces menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :
Gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachide, Soja, Fruits à coque,
Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques.