

du 09 au 15 février 2026

MENU A

MENU B

SOIR

lundi 9 févr.

VILLE	Taboulé aux raisins (semoule BIO) Crêpinette de porc sauce madère Mélange de navets et pommes de terre Emmental BIO Pomme BIO	Macédoine de légumes, mayonnaise Filet de colin MSC sauce citron, citron Mélange de pommes de terre et poireaux bechamel Fromage blanc BIO nature + sucre Flan nappé caramel	Potage du jour
-------	---	--	----------------

mardi 10 févr.

	Sardines à la tomate Lasagnes bolognaise Salade verte vinaigrette Suisse fruité Mousse café	Chou fleur CE2 sauce cocktail Omelette aux oignons Pommes de terre vapeur Edam BIO Orange BIO	Potage façon cultivateur
--	---	---	--------------------------

mercredi 11 févr.

	Quiche au saumon MSC Rôti de dinde LR sauce forestière Pommes de terre noisette / champignons Tomme noire IGP Riz au lait nappé	Mélange carottes et chou blanc râpé façon coleslaw Cassolette de poisson MSC aux crevettes, citron Riz créole BIO aux légumes Yaourt BIO à la vanille Compote pomme pruneaux	Potage du jour
--	---	--	----------------

jeudi 12 févr.

	Rillettes de poisson Parmentier de canard Salade verte vinaigrette Mimolette BIO Tarte aux pommes		Potage du jour
--	---	--	----------------

vendredi 13 févr.

	Panais râpé sauce cocktail Filet de colin MSC sauce aurore, citron Boulgour / petits légumes Yaourt BIO nature + sucre Banane BIO	Haricots verts BIO vinaigrette Rognons sauce madère Pommes de terre persillés Carré frais BIO Crème dessert praliné	Potage du jour
--	---	---	----------------

samedi 14 févr.

	Carottes râpées vinaigrette mimosa Rôti de porc LR sauce paprika Semoule BIO aux légumes Camembert BIO Clémentines BIO	Crêpe forestière Omelette BIO du chef Petits pois / carottes Fromage blanc aux fruits Crème dessert praliné	Potage de légumes
--	--	---	-------------------

dimanche 15 févr.

	Rillettes aux harengs Emincé de dinde LR façon blanquette Légumes blanquette / pommes de terre Cantal AOP Paris Brest		Potage du jour
--	---	--	----------------