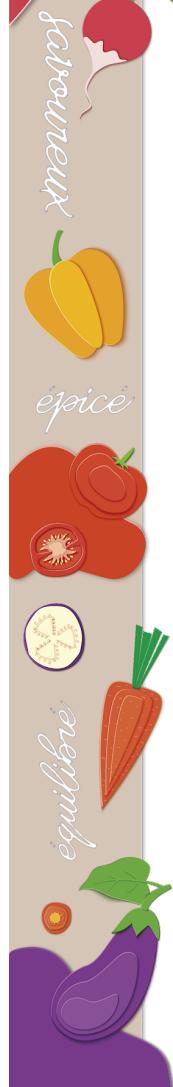


du 16 au 22 février 2026



	MENU A	MENU B	SOIR
lundi 16 févr.	VILLE Rillettes de porc, cornichons Paupiette au veau sauce aux oignons Mélange de pommes de terre et potiron bechamel Mimolette BIO Semoule au lait nappé caramel	Céleri râpé rémoulade Brandade de poisson blanc MSC aux légumes Salade verte vinaigrette Yaourt arôme Poire BIO	Potage du jour
mardi 17 févr.	Hareng pommes de terre vinaigrette Choucroute garnie Pommes de terre Fromage blanc BIO nature + sucre Beignet Pomme	Chou rouge vinaigrette Haut de cuisse LR sauce tajine Légumes tajine Gouda BIO Orange BIO	Potage du jour
mercredi 18 févr.	Mousse foie, cornichons Escalope de porc sauce dijonnaise Mélange de pommes de terre et salsifis bechamel Fourme d'Ambert AOP Flan vanille	Chou fleur CE2 sauce cocktail Oeuf dur BIO sauce murette Carottes aux oignons Yaourt BIO nature + sucre Pomme BIO	Potage façon cultivateur
jeudi 19 févr.	Nem de légumes Sauté de poulet sauce impériale Riz créole / poêlée chinoise Brie Tarte à la noix de coco		Potage du jour
vendredi 20 févr.	Betteraves BIO vinaigrette aux pommes Saumonete sauce nantua Haricots plats persillés / riz créole Faisselle + sucre Clementines BIO	Crêpe au fromage Jambon blanc LR Purée de pommes de terre Chanteneige BIO Mousse chocolat	Potage du jour
samedi 21 févr.	Rosette, cornichons Tartiflette Salade verte vinaigrette Yaourt BIO à la vanille Cocktail de fruits	Carottes râpées vinaigrette balsamique Oeuf dur BIO florentine Pommes de terre vapeur Bleu AOP crème dessert café	Potage du jour
dimanche 22 févr.	Terrine de saumon, mayonnaise Rôti de boeuf sauce flamande Gratin de choux fleur / pommes de terre risolées Saintnectaire AOP Milles feuilles		Potage de légumes