

Menu du 2 au 8 février 2026

Validation diététicienne

MIDI - 12H00	JOUR	SOIR - 18H15
Potage ou Salade de lentilles Fondant de porc à l'ananas  Mini penne Fromage Crêpes tatin	LUNDI 2 Chandeleur	Potage Poisson pané Purée de panais Petit suisses aux fruits Maïzena au lait 
Potage ou Betteraves vinaigrette Langue de bœuf  et ses légumes Fromage Crème à la vanille	MARDI 3 Saint Blaise	Potage Aiguillette de poulet  Riz Fruits de saison Semoule au lait 
Potage ou Salade exotique Poitrine de veau farcie Petit pois Fromage Clafoutis aux fruits	MERCREDI 4 Sainte Véronique	Velouté champignons Tranche de jambon, sauce madère  Poêlée de légumes Compote Maïzena au lait 
Potage ou Pamplemousse Cuisse de poulet rôti à l'estragon  Frites Fromage Fruits de saison	JEUDI 5 Sainte Agathe	Potage Quiche lorraine Salade verte Crème dessert Semoule au lait 
Potage ou Salami Steak de thon Gratin de chou fleur Fromage Coupe de fruits	 VENDREDI 6 Saint Gaston	Potage Œuf dur, sauce aurore Purée d'haricot vert Malo à la vanille Maïzena au lait 
Potage ou Salade crozets Fricadelle de bœuf Duo de carottes et panais Panna cotta 	SAMEDI 7 Sainte Eugénie	Potage Haché de veau Macaroni Fromage blanc aux fruits Semoule au lait 
Apéritif Potage ou Bouchée aux fruits de mer Filet mignon de porc à la moutarde  Pomme grenaille Salade / Fromage Pâtisserie	DIMANCHE 8 Sainte Jacqueline Brioche	Potage Rôti de dinde  Salade verte Flamby Maïzena au lait 

« Si vous présentez une allergie alimentaire, merci de prévenir l'équipe de cuisine »