

# Menu du 9 au 15 février 2026

Validation diététicienne

MIDI - 12H00	JOUR	SOIR - 18H15
Potage ou Salade montbéliarde Escalope viennoise   Poêlée méridionale Fromage Fruits de saison	<b>LUNDI 9</b> <i>Sainte Apolline</i>	Potage Tarte aux poireaux Salade verte Fromage blanc Semoule au lait 
Potage ou Concombre à la crème Sauté de veau  Salsifis Fromage Far breton	<b>MARDI 10</b> <i>Saint Arnaud</i>	Potage Brandade de poisson Salade verte Mousse café Maïzena au lait 
Potage ou Œuf mayonnaise Paleron de bœuf, sauce marchand de vin  Tortis Fromage Poire au sirop	<b>MERCREDI 11</b> <i>N.D de Lourdes</i>	Velouté crécy Gratin d'endives aux jambon Yaourt au citron Semoule au lait 
Potage ou Carottes râpées Lapin à la moutarde   Pomme rissolées Fromage Fruits de saison	<b>JEUDI 12</b> <i>Saint Félix</i>	Potage Rôti de porc  Haricot beurre Petit suisse Maïzena au lait 
Potage ou Rillette Filet de limande, sauce dieppoise Brocolis Fromage Entremet mandarine	<b>VENDREDI 13</b> <i>Sainte Béatrice</i>	Potage Galette au beurre  ou lait ribot Crème aux œufs Semoule au lait 
Potage ou Champignons à la grecque Saucisse de Toulouse  Purée de pomme de terre Fromage Compote	<b>SAMEDI 14</b> <i>Saint Valentin</i>	Potage Boulette de bœuf Petit pois carottes Malo aux fruits Maïzena au lait 
<b>Apéritif</b> Potage ou Coquille Saint Jacques Cuisse de poulet rôti   Pomme rösti aux légumes Salade / Fromage Pâtisserie	<b>DIMANCHE 15</b> <i>Saint Claude</i>  <b>Pain au chocolat</b>	Potage Mortadelle  Macédoine Gâteau de semoule  Semoule au lait 

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