

Menu du 16 au 22 février 2026

Validation diététicienne

MIDI - 12H00	JOUR	SOIR - 18H15
Potage ou Maquereau au vin blanc Crêpinette de porc Pomme sautées Fromage Mirabelles	LUNDI 16 Sainte Julienne	Potage Croq veggie fromage Salade verte Petit suisse Maïzena au lait
Potage ou Riz niçois Pot au feu Et ses légumes Fromage Ile flottante	MARDI 17 Mardi-gras	Potage Paupiette de poisson Purée de pomme de terre Yaourt aux fruits Semoule au lait
Potage ou Salade d'artichaut Escalope normande Tagliatelles Fromage Pot de crème caramel	MERCREDI 18 Cendres	Velouté de courgettes Gratin de légumes Fromage blanc Maïzena au lait
Potage ou Taboulé Sauté de porc au cidre Haricot beurre Fromage Fruits de saison	JEUDI 19 Saint Gabin	Potage Ravioli aux bœuf Salade de mâche Crème dessert Semoule au lait
Potage ou Pâté Hénaff Pavé d'églefin, sauce crustacé Riz aux petits légumes Fromage Flan pâtissier au chocolat	VENDREDI 20 Sainte Aimée	Potage Omelette Endives braisées Malo aux fruits Maïzena au lait
Potage ou Terrine de légumes Poitrine de porc Pomme sarladaise Fromage Fruits de saison	SAMEDI 21 Saint Damien	Potage Crêpes aux champignons Salade verte Flamby Semoule au lait
Apéritif Potage ou Feuilleté du pêcheur Navarin d'agneau Galette de légumes Salade / Fromage Pâtisserie	DIMANCHE 22 Sainte Isabelle Croissant	Potage Pomme de terre au thon Liégeois Maïzena au lait

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