




Menus du 02 au 13 février 2026

LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
Céleri, fromage blanc et vinaigrette Paupiette de veau Purée Fromage Liégeois	 Riz, mayonnaise, surimi et œuf Pané au fromage Haricots verts Crêpe	Carottes râpées et vinaigrette Sauté de porc à la moutarde Pâtes Fromage Pêche melba	Crème de potiron, carottes, oignons et pommes de terre Poulet rôti Frites Fromage Fruit	Haricots verts, cheddar, jambon et vinaigrette Poisson du marché Duo de pommes de terre et carottes Entremet chocolat
LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Taboulé Poisson pané Ratatouille Fromage Fruit	Radis, carottes et vinaigrette Sauté de dinde marengo Tortis Eclair au chocolat	Macédoine mayonnaise Gratin de poisson aux petits légumes Fromage Fruit	 Céleri mayonnaise Lentilles aux petits légumes Purée Fromage Beignet aux pommes	Friand au fromage Steak haché Gratin de chou-fleur Fromage Purée de fruits

Toutes les préparations mentionnées en rouge sont faites maison

 : Menu végétarien

Pour une meilleure lecture, le fichier est téléchargeable et imprimable ci-contre