

Les menus sont élaborés de façon à faire coïncider plaisir et équilibre nutritionnel.

Axelle,  
diététicienne



## MENUS du 2 au 8 FÉVRIER 2026

L'ensemble de l'équipe cuisine vous souhaite un excellent appétit.

Laurent,  
responsable restauration



	Lundi 2 Février	Mardi 3 Février	Mercredi 4 Février	Jeudi 5 Février	Vendredi 6 Février	Samedi 7 Février	Dimanche 8 Février
Déjeuner	Terrine de légumes	Champignons à la grecque	Bouillon de poule	Radis noir et céleri rapés	Salade indienne	Potage	Terrine aux trois foies
	Poisson meunière Pommes de terre vapeur	Échine de porc Farfalles	Poule au pot et ses légumes	Andouillette Frites	Poisson du jour Julienne de légumes	Filet de poulet basquaise Pommes de terre	Blanquette de veau Tagliatelles
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Crêpe au sucre	Mousse à la mangue	Fruits de saison	Salade de fruits	Entremet pistache	Fruits de saison	Éclair au chocolat
Dîner	Potage	Potage	Potage Dubarry	Potage	Potage	Velouté de carottes	Potage
	Gratin de blettes	Œuf à la florentine	Tarte au fromage Salade	Gratin de butternut Salade	Gouline Salade	Galantine Haricots verts	Poêlée de choux verts au lard
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Crème dessert praliné	Semoule au lait	Crème caramel	Riz au lait	Fruits de saison	Yaourt	Compote

Les viandes proposées sont toutes originaires de l'Union Européenne. La grande majorité des plats est cuisinée avec des produits frais.  
Les plats mixés sont préparés sur la base des plats du jour, sauf exception (le plat de substitution est alors indiqué entre parenthèses).  
Les plateaux de fromage servis proposent des produits d'appellation d'origine protégée.

Les menus sont élaborés de façon à faire coïncider plaisir et équilibre nutritionnel.

Axelle,  
diététicienne



## MENUS du 9 au 15 FÉVRIER 2026

L'ensemble de l'équipe cuisine vous souhaite un excellent appétit.

Laurent,  
responsable restauration



	Lundi 9 Février	Mardi 10 Février	Mercredi 11 Février	Jeudi 12 Février	Vendredi 13 Février	Samedi 14 Février	Dimanche 15 Février
Déjeuner	Salade de lentilles	Terrine de campagne	Potage	Salade de betteraves aux pommes	Salade de pommes de terre	Potage	Salade d'avocat aux crevettes
	Hachis parmentier	Poisson Duo de légumes	Longe de porc sauce moutarde	Rognons au Porto Purée de pommes de terre	Poisson du jour Epinards	Bœuf bourguignon Pâtes tortis	Canard au poivre vert haricots verts
	Salade		Haricots beurres				
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Brioche perdue	Poire au sirop	Fruits de saison	Salade de fruits	Mirabelles au sirop	Tiramisu
Dîner	Potage	Velouté de champignons	Potage	Soupe à l'oignon	Potage	Potage	Potage
	Omelette au fromage	Tarte provençale	Gratin de poireaux aux pommes de terre	Céleri à la bolognaise	Bouchées à la reine	Endives au jambon	Gratin dauphinois
	Salade verte	Salade verte	Salade		Salade verte		Salade
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Entremet vanille	Fromage blanc	Riz au lait	Quatre-quart et sa crème anglaise	Œufs au lait	Yaourt aromatisé	Compote pomme cassis

Les viandes proposées sont toutes originaires de l'Union Européenne. La grande majorité des plats est cuisinée avec des produits frais.  
Les plats mixés sont préparés sur la base des plats du jour, sauf exception (le plat de substitution est alors indiqué entre parenthèses).  
Les plateaux de fromage servis proposent des produits d'appellation d'origine protégée.

Les menus sont élaborés de façon à faire coïncider plaisir et équilibre nutritionnel.

Axelle,  
diététicienne



## MENUS du 16 au 22 FÉVRIER 2026

L'ensemble de l'équipe cuisine vous souhaite un excellent appétit.

Laurent,  
responsable restauration



	Lundi 16 Février	Mardi 17 Février	Mercredi 18 Février	Jeudi 19 Février	Vendredi 20 Février	Samedi 21 Février	Dimanche 22 Février
Déjeuner	Salade coleslaw	Céleri rémoulade	Potage	Choux fleurs vinaigrette	Salade de cervelas	Potage	Pâté en croûte
	Sauté de porc à la dijonnaise Purée de butternut	Poulet forestier Carottes sautées	Hachis Parmentier Salade verte	Chipolatas Frites	Poisson du jour sauce agrumes Fondue d'endives	Boudin noir aux pommes	Pintade aux raisins Poêlée de navets
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Clémentines	Poire	Salade de fruits frais	Ananas	Crème dessert café	Riz au lait	Baba au rhum
Dîner	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Croque-monsieur au thon Batavia	Quiche Lorraine Feuille de chêne	Poêlée de panais aux lardons	Omelette aux fines herbes Salade verte	Pâtes sauce tomate et fromage râpé	Gratin de cardes	Gésiers confits aux pommes de terre Salade verte
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fromage blanc	Compote pomme fraise	Entremet caramel	Semoule au lait	Pomme cuite	Liégeois chocolat	Fruits de saison

Les viandes proposées sont toutes originaires de l'Union Européenne. La grande majorité des plats est cuisinée avec des produits frais.  
Les plats mixés sont préparés sur la base des plats du jour, sauf exception (le plat de substitution est alors indiqué entre parenthèses).  
Les plateaux de fromage servis proposent des produits d'appellation d'origine protégée.

Les menus sont élaborés de façon à faire coïncider plaisir et équilibre nutritionnel.

Axelle,  
diététicienne


































## MENUS du 23 FÉVRIER au 1<sup>er</sup> MARS 2026

L'ensemble de l'équipe cuisine vous souhaite un excellent appétit.

Laurent,  
responsable restauration



	Lundi 23 Février	Mardi 24 Février	Mercredi 25 Février	Jeudi 26 Février	Vendredi 27 Février	Samedi 28 Février	Dimanche 1 <sup>er</sup> Mars
Déjeuner	 Macédoine de légumes	Salade de betteraves aux pommes	 Velouté de potiron	Sardines à l'huile	Rillettes	 Potage à la tomate	Médailillon de surimi Macédoine
	 Poisson du jour sauce mousseline Pépinette	 Rôti de dinde sauce champignons Petits pois	 Choucroute	Paupiette de veau Haricots verts	Poisson du jour Flan de légumes	Échine de porc Haricots blancs	Joue de bœuf Pommes duchesses
	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
	Pêches au sirop	Crème pâtissière et son biscuit	Fromage blanc	 Pudding	Crème pralinée	Fruits de saison	 Tiramisu à la framboise
Dîner	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	 Œufs brouillés au fromage Salade	 Lasagnes à la bolognaise Salade	 Clafoutis de légumes Salade	 Coquillettes à la cantonnaise	 Tartiflette Salade	Bouchée à la reine Salade	 Mini rillauds Purée de carottes Salade verte
	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
	 Semoule au chocolat	Ananas frais	 Banane	Fruits de saison	 Pomme cuite à la cannelle	Compote de poire	Petits suisses

Les viandes proposées sont toutes originaires de l'Union Européenne. La grande majorité des plats est cuisinée avec des produits frais.  
Les plats mixés sont préparés sur la base des plats du jour, sauf exception (le plat de substitution est alors indiqué entre parenthèses).  
Les plateaux de fromage servis proposent des produits d'appellation d'origine protégée.