

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



Axelle,  
diététicienne



## MENUS du 2 au 8 FÉVRIER 2026

	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
Diner	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.

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



Laurent,  
responsable restauration

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 Salade	Poisson Duo de légumes	Longe de porc sauce moutarde Haricots beurre	Rognons au Porto Purée de pommes de terre	Poisson du jour Epinards	Bœuf bourguignon Pâtes tortis	Canard au poivre vert haricots verts
	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
Diner	Potage	Velouté de champignons	Potage	Soupe à l'oignon	Potage	Potage	Potage
	Omelette au fromage Salade verte	Tarte provençale Salade verte	Gratin de poireaux aux pommes de terre Salade	Céleri à la bolognaise	Bouchées à la reine Salade verte	Endives au jambon	Gratin dauphinois 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

Salade coleslaw

Sauté de porc à la dijonnaise  
Purée de butternut

Fromage

Clémentines

### Mardi 17 Février

Céleri rémoulade

Poulet forestier  
Carottes sautées

Fromage

Poire

### Mercredi 18 Février

Potage

Hachis Parmentier  
Salade verte

Fromage

Salade de fruits frais

### Jeudi 19 Février

Choux fleurs vinaigrette

Chipolatas  
Frites

Fromage

Ananas

### Vendredi 20 Février

Salade de cervelas

Poisson du jour  
sauce agrumes  
Fondue d'endives

Fromage

Crème dessert café

### Samedi 21 Février

Potage

Boudin noir  
aux pommes

Fromage

Riz au lait

### Dimanche 22 Février

Pâté en croûte

Pintade aux raisins  
Poêlée de navets

Fromage

Baba au rhum

### Potage

Croque-monsieur  
au thon  
Batavia

Fromage

Fromage blanc

### Potage

Quiche Lorraine  
Feuille de chêne

Fromage

Compote  
pomme fraise

### Potage

Poêlée de panais  
aux lardons

Fromage

Entremet caramel

### Potage

Omelette  
aux fines herbes  
Salade verte

Fromage

Semoule au lait

### Potage

Gratin de cardes

Fromage

Liégeois chocolat

### Potage

Gésiers confits  
aux pommes de terre  
Salade verte

Fromage

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	Médaillon 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
Diner	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Œufs brouillés au fromage Salade	Lasagnes à la bolognaise Salade	Clafoutis de légumes Salade	Coquillettes à la cantonaise	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.