



## SEMAINE DU 16 AU 22 FEVRIER 2026

DEJEUNER	DINER
<b>LUNDI 16 FEVRIER</b>	
Concombres à la crème Sauté de poulet façon coq au vin Poêlée de butternut, champignons Buchette vache chèvre Fruit de saison	Soupe du marché Raviolis au bœuf Sauce Napolitaine Vache Picon Crème dessert caramel
<b>MARDI 17 FEVRIER</b>	
Cœur de palmier en salade Moules marinières Frites Fourme d'Ambert Salade de fruits frais	Bouillon vermicelles Œuf Mirabeau Petits pois aux oignons Petit moulé aux noix Yaourt aux fruits
<b>MERCREDI 18 FEVRIER</b>	
Verrine pamplemousse surimi Lasagnes à la bolognaise maison Salade verte Gouda Paris Brest	Soupe de légumes Roulé jambon fromage Salade verte Les fripons Compotée de fruits de saison
<b>JEUDI 19 FEVRIER</b>	
Haricots verts vinaigrette Petit salé aux lentilles Saint Nectaire Fruit de saison	Soupe de légumes verts Chausson Basquaise maison Julienne de légumes Cantafrais Poire au vin maison
<b>VENDREDI 20 FEVRIER</b>	
Rillettes de maquereaux Pavé de hoki sauce à l'oseille Pâtes BIO Bûche du Pilat Crème dessert vanille	Soupe de poissons, croûtons et fromage Escalope Viennoise Gratin de chou-fleur Tartare nature Compote
<b>SAMEDI 21 FEVRIER</b>	
Carottes râpées Choucroute Garnie Tomme noire Fruit de saison	Velouté de tomates Clafoutis aux crevettes Fenouil persillé Croc lait Flan au chocolat
<b>DIMANCHE 22 FEVRIER</b>	
Museau en salade Carbonade Flamande Riz pilaf Cantal Gâteau aux pommes maison	Bouillon vermicelles Poisson pané plein filet, citron Fondue d'endives Brebicrème Ananas au sirop

## SEMAINE DU 23 FEVRIER AU 1 MARS 2026



DEJEUNER	DINER
<b>LUNDI 23 FEVRIER</b>	
Salade coleslaw Couscous Poulet Saint Paulin Banane flambée	Soupe de légumes Tarte 3 fromages Salade verte Le Carré Flan vanille
<b>MARDI 24 FEVRIER</b>	
Taboulé de chou-fleur Ragoût de porc Frites Bleu Douceur Fruit de saison	Soupe Paysanne Coquille de la mer Salsifis fondants Chantaillou Riz au lait maison
<b>MERCREDI 25 FEVRIER</b>	
Rillettes de thon, pain de mie Foie de veau sauce échalotes Jeunes carottes persillées Emmental Tarte aux pommes maison	Bouillon vermicelles Poulet à la crème Riz créole Samos Pêches au sirop
<b>JEUDI 26 FEVRIER</b>	
Haricots verts ravigote Tartiflette Bûche de chèvre Fruit de saison	Potage jardinière Œufs cocotte à la crème Navets au beurre Carré frais Mousse à la crème de marrons maison
<b>VENDREDI 27 FEVRIER</b>	
Salade verte aux deux fromages Pâtes BIO aux fruits de mer et à l'ail Camembert Pomme au four à la groseille	Soupe de poissons, croûtons et fromage Bouchée à la Reine Poêlée de champignons à la crème Saint Morêt Gâteau de semoule
<b>SAMEDI 28 FEVRIER</b>	
Salade d'artichauts Parmentier de canard A la patate douce Tomme blanche Salade de fruits frais	Velouté de tomates Cake lardons olives Salade verte Saint Bricet Crème dessert chocolat
<b>DIMANCHE 1 MARS</b>	
Œuf mimosa Cassoulet Pont l'Evèque Baba au rhum, chantilly	Bouillon vermicelles Poisson meunière Fondue de poireaux Chanteneige Compote



## SEMAINE DU 16 AU 22 FÉVRIER 2026

DEJEUNER	DINER
<b>LUNDI 16 FÉVRIER</b>	
Rosette Steak haché au jus Pâtes bio Fromage Pomme au four	Potage du jour Poisson meunière, citron Carottes aux aromates Fromage Liégeois au chocolat
<b>MARDI 17 FÉVRIER</b>	
Œufs durs sauce mousseline Longe de porc braisée Purée Fromage Galette des rois	Potage du jour Tarte à l'oignon Salade verte Fromage Fruit de saison
<b>MERCREDI 18 FÉVRIER</b>	
Carottes râpées aux raisins Cuisse de poulet sauce curry Frites Fromage Glace	Potage du jour Cervelas campagnard Poêlée méridionale Fromage Yaourt nature
<b>JEUDI 19 FÉVRIER</b>	
Salade d'artichauts Lasagnes bolognaise Fromage Purée de pommes	Potage du jour Escalope viennoise Potiron à la crème Fromage Crème dessert vanille
<b>VENDREDI 20 FÉVRIER</b>	
Haricots plats vinaigrette Boulinade au colin Citron Fromage Eclair au café	Soupe de poisson, croutons et fromage Quiche Lorraine Salade verte Fromage Fruit de saison
<b>SAMEDI 21 FÉVRIER</b>	
Blancs de poireaux vinaigrette Boles de Picolat Haricots blancs Fromage Fruit de saison	Potage du jour Cannellonis à la Napolitaine Fromage Fromage blanc aux fruits
<b>DIMANCHE 22 FÉVRIER</b>	
Macédoine de légumes sauce tartare Choucroute garnie Fromage Entremet forêt noire	Potage du jour Brandade de poissons Fromage Compote pomme ananas



## SEMAINE DU 23 FÉVRIER AU 1 MARS

DEJEUNER	DINER
<b>LUNDI 23 FÉVRIER</b>	
Blancs de poireaux vinaigrette Sauté de poulet à la Dijonnaise Purée de carottes Fromage Pêche au sirop léger	Potage du jour Chou farci braisé Semoule Fromage fruit de saison
<b>MARDI 24 FÉVRIER</b>	
Rillettes de thon Chili con carne Riz créole Fromage Crème dessert vanille	Potage du jour Poisson pané plein filet, citron Salade verte Fromage Riz au lait
<b>MERCREDI 25 FÉVRIER</b>	
Betteraves bio vinaigrette Jambonneau sauce poivre Frites Fromage Glace	Potage du jour Raviolis bio aux légumes Fromage Cocktail de fruits au sirop léger
<b>JEUDI 26 FÉVRIER</b>	
Chou-fleur sauce cocktail Fondant de volaille à la crème et champignons Pâtes bio Fromage Fruit de saison	Potage du jour Tarte 3 fromages Salade verte Fromage Yaourt aux fruits
<b>VENDREDI 27 FÉVRIER</b>	
Pâté de foie Dos de colin, sauce crustacés Blé au beurre Fromage Gâteau basque	Soupe de poisson, croutons et fromage Cordon bleu de volaille Haricots verts persillés Fromage Semoule au lait
<b>SAMEDI 28 FÉVRIER</b>	
Cœurs de palmier vinaigrette Bœuf Bourguignon Pommes de terre fondantes Fromage Fruit de saison	Potage du jour Tortilla Ratatouille maison Fromage Liégeois vanille
<b>DIMANCHE 1<sup>er</sup> MARS</b>	
Jambon de pays Cassoulet à l'ancienne Fromage Tarte au chocolat	Potage du jour Cœur de merlu sauce meunière, citron Epinards à la crème Fromage Purée de fruits assortis