



SEMAINE DU 16 AU 22 FEVRIER 2026

| DEJEUNER | DINER |
|---|---|
| LUNDI 16 FEVRIER | |
| 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 |
| MARDI 17 FEVRIER | |
| 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 |
| MERCREDI 18 FEVRIER | |
| 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 |
| JEUDI 19 FEVRIER | |
| Haricots verts vinaigrette Petit salé aux lentilles Saint Nectaire Fruit de saison | Soupe de légumes verts Chausson Basquaise maison Julienne de légumes Cantafras Poire au vin maison |
| VENDREDI 20 FEVRIER | |
| 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 |
| SAMEDI 21 FEVRIER | |
| Carottes râpées Choucroute Garnie Tomme noire Fruit de saison | Velouté de tomates Clafoutis aux crevettes Fenouil persillé Croc lait Flan au chocolat |
| DIMANCHE 22 FEVRIER | |
| 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 |
|---|--|
| LUNDI 23 FEVRIER | |
| Salade coleslaw Couscous Poulet Saint Paulin Banane flambée | Soupe de légumes Tarte 3 fromages Salade verte Le Carré Flan vanille |
| MARDI 24 FEVRIER | |
| 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 |
| MERCREDI 25 FEVRIER | |
| 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 |
| JEUDI 26 FEVRIER | |
| 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 |
| VENDREDI 27 FEVRIER | |
| 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 |
| SAMEDI 28 FEVRIER | |
| 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 |
| DIMANCHE 1 MARS | |
| Œuf mimosa Cassoulet Pont l'Evêque Baba au rhum, chantilly | Bouillon vermicelles Poisson meunière Fondue de poireaux Chanteneige Compote |



SEMAINE DU 16 AU 22 FÉVRIER 2026

| DEJEUNER | DINER |
|---|--|
| LUNDI 16 FÉVRIER | |
| Rosette Steak haché au jus Pâtes bio Fromage Pomme au four | Potage du jour Poisson meunière, citron Carottes aux aromates Fromage Liégeois au chocolat |
| MARDI 17 FÉVRIER | |
| 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 |
| MERCREDI 18 FÉVRIER | |
| Carottes râpées aux raisins Cuisse de poulet sauce curry Frites Fromage Glace | Potage du jour Cervelas campagnard Poêlée méridionale Fromage Yaourt nature |
| JEUDI 19 FÉVRIER | |
| Salade d'artichauts Lasagnes bolognaise Fromage Purée de pommes | Potage du jour Escalope viennoise Potiron à la crème Fromage Crème dessert vanille |
| VENDREDI 20 FÉVRIER | |
| Haricots plats vinaigrette Bouillade au colin Citron Fromage Eclair au café | Soupe de poisson, croutons et fromage Quiche Lorraine Salade verte Fromage Fruit de saison |
| SAMEDI 21 FÉVRIER | |
| 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 |
| DIMANCHE 22 FÉVRIER | |
| 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 |
|---|--|
| LUNDI 23 FÉVRIER | |
| 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 |
| MARDI 24 FÉVRIER | |
| 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 |
| MERCREDI 25 FÉVRIER | |
| Betteraves bio vinaigrette Jambonneau sauce poivre Frites Fromage Glace | Potage du jour Raviolis bio aux légumes Fromage Cocktail de fruits au sirop léger |
| JEUDI 26 FÉVRIER | |
| 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 |
| VENDREDI 27 FÉVRIER | |
| 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 |
| SAMEDI 28 FÉVRIER | |
| Cœurs de palmier vinaigrette Bœuf Bourguignon Pommes de terre fondantes Fromage Fruit de saison | Potage du jour Tortilla Ratatouille maison Fromage Liégeois vanille |
| DIMANCHE 1^{er} MARS | |
| 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 |