

Menus du 02 au 08 Février 2026

LUNDI 02

Déjeuner

Velouté Crécy

Emincés d'artichauts à la vinaigrette

Cuisse de poulet à la sauce suprême 🇫🇷

Riz Pilaf 🇩🇪

Saint-Nectaire 🇫🇷

Raisins 🇧🇷

Dîner

Potage aux vermicelles

Œufs pochés à la vigneronne

Galettes de légumes 🇩🇪

Brie

Liégeois aux pommes et châtaignes

MARDI 03

Déjeuner

Potage Conti 🇩🇪

Ferrine de Saint-Jacques

Rôti de porc 🇫🇷

Petits pois et carottes

Chaumes

Compote 🇩🇪

Dîner

Velouté de poireaux et pommes de terre

Feuilleté de poulet à la Normande

Camembert

Clémentine 🇧🇷

MERCREDI 04

Déjeuner

Velouté « printanière de légumes » 🇩🇪

Salade d'endives au gruyère 🇩🇪

Choucroute Alsacienne 🇫🇷

Pommes de terre à la vapeur

Brie

Salade de fruits frais

Dîner

Potage aux vermicelles

Rôti de bœuf 🇫🇷

Haricots verts

Comté 🇫🇷

Coupe framboisine et gâteaux secs 🇩🇪

JEUDI 05

Déjeuner

Velouté de légumes

Betteraves rouges

Foie génisse persillés 🇫🇷

Purée 🇩🇪

Saint-Albray

Pomme Golden 🇩🇪 🇧🇷

Dîner

Velouté à la crème de volaille

Céleri rave

Echine de porc aux fines herbes 🇫🇷

Samos

Gâteau basque

VENDREDI 06

Déjeuner

Velouté de champignons

Taboulé oriental

Filet de merlu frit 🇩🇪

Choux-fleurs persillés

Tomme d'Auvergne 🇫🇷

Banane 🇩🇪

Dîner

Velouté de cresson

Gratin de pâtes aux dés de jambon

🇫🇷 🇩🇪

Brie

Œufs au lait 🇩🇪

SAMEDI 07

Déjeuner

Velouté Saint-Germain 🇩🇪

Pomelos 🇩🇪

Sauté de canard 🇫🇷

Pommes dauphines

Saint-Nectaire 🇫🇷

Dés de pêches et de poires au sirop

Dîner

Velouté de potiron

Poisson à la Flamande 🇩🇪

Carrié frais Bio 🇩🇪

Semoule à la vanille 🇩🇪

DIMANCHE 08

Déjeuner

Velouté Dubarry

Mousse de canard

Paleron de veau braisé 🇫🇷

Endives braisées

Saint-Albray

Tarte au citron meringuée 🇩🇪

Dîner

Velouté d'asperges

Pommes boulangères 🇩🇪 🇩🇪

Salade verte

Bûchette de chèvre

Litchis