

Menus du 16 au 22 Février 2026

LUNDI 16

Déjeuner

Velouté d'asperges

Taboulé

Cuisse de poulet au curry 

Cèleri rave au jus

Saint-Paulin

Mangue 

Dîner

Potage aux vermicelles

Beignets de poissons avec coulis de tomates, Salade

Samos

Fran nappé au caramel 

MARDI 17

Déjeuner : Mardi gras

Velouté Dubarry

Ferrine de lapin

Pot-au-feu 

Potée de légumes

Fourme d'Ambert 

Tarte briochée aux pruneaux

Dîner

Potage aux vermicelles

Sot l'y laisse de dinde aux petits pois 

Chanteneige

Semoule au lait 

MERCREDI 18

Déjeuner

Potage aux vermicelles

Pommes de terre à la strasbourgeoise 

Escalope hachée à la sauce au bleu 

Haricots verts au jus 

Chistera

Faisselle à la crème de marrons

Dîner

Velouté de champignons

Pâtes à la carbonara 

Saint-Paulin

Ananas 

JEUDI 19

Déjeuner

Velouté de légumes

Surimi à la mayonnaise

Rognons à la sauce madère 

Purée Saint-germain 

Bûchette mi-chèvre

Orange en segments 

Dîner

Potage aux vermicelles

Œufs cocotes aux petits légumes 

Fourme d'Ambert 

Clafoutis 

VENDREDI 20

Déjeuner

Potage aux vermicelles

Cervelas à la vinaigrette 

Poisson frais rôti à la crème d'estragon



Jeunes carottes

Chistera 

Danette à la vanille 

Dîner

Velouté de cresson

Tarte aux poireaux, Salade 

Gruyère

Pommes jaunagold des vergers de Megeas  

SAMEDI 21

Déjeuner

Velouté Conti 

Champignons frais à la vinaigrette

Navarin d'agneau 

Semoule 

Camembert

Poires au sirop 

Dîner

Potage aux vermicelles

Gratin de choux-fleurs au jambon  

Rondelé à l'ail et aux fines herbes

Crème diplomate

DIMANCHE 22

Déjeuner

Velouté de potiron

Moules persillées

Lapin à la moutarde 

Tagliatelles 

Fourme d'Ambert 

Profiteroles au chocolat

Dîner

Potage aux vermicelles

Filet de dinde au jus 

Haricots beurre

Gruyère

Litchis