



Menus du 9 au 15 février 2026

Midi	Jour	Soir
Potage ou Taboulé oriental Côte de Porc au cidre Choux-fleurs Fromage Yaourt Ker Ronan Vanille	Lundi 9	Potage Coquille de poisson Salade verte ou maïzena Fruit
Potage ou Salade Arc-en-ciel (Carottes, avocat oignons, œuf) Hachis parmentier Salade verte Fromage Rouelle de pommes	Mardi 10	Potage Endives au jambon ou semoule de blé Yaourt aromatisé
Potage ou Salade Vigneronne (salade, raisins, œuf, tomate, croûtons) Poulet rôti au citron Courgettes Fromage Mousse coco	Mercredi 11	Potage Galette garnie au lait Ribot Salade verte ou semoule de riz Fruit
Potage à la tomate ou Cœur de palmier oignon rouge Saumon sauce beurre blanc Riz basmati Fromage Fruit	Jeudi 12	Potage Curry de potimarron aux deux lentilles ou maïzena Liégeois café
Potage ou Salade Claudine (Blé, thon, gruyère, tomates) Sauté de porc à l'espagnol Haricots beurre Fromage Gâteau à l'ananas	Vendredi 13	Potage Rôti de dindonneau Pomme de terre ou semoule de blé Fruit
Potage ou Poireaux vinaigrette Pâtes bolognaise Fromage Fruit	Samedi 14	Potage Poisson meunière Julienne de légumes ou semoule de riz Compote pomme/biscuit
Entrée Epaule d'agneau Flageolets - Tomates provençales Salade /fromage Pâtisserie	Dimanche 15	Potage Quiche au fromage Salade verte ou maïzena Petits suisses sucrés

Menu réalisé par une diététicienne dans le respect du Diagramme des Fréquences et du GEMRCN.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires.

Merci de vous rapprocher du responsable de la cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Menus du 16 au 22 février 2026

Midi	Jour	Soir
Potage ou Pâté de campagne Escalope de dinde à la crème Purée de Butternut Fromage Fromage blanc spéculoos	Lundi 16	Potage Semoule au lait et aux raisins Fruit
Potage ou Salade Alice (Pomme, banane, endives, Munster) Palette de porc à la diable Frites Fromage Ile flottante	Mardi 17	Potage Flan de légumes (macédoine) Salade verte ou semoule de riz Cocktail de fruits
Potage ou Pizza Reine Omelette aux dés de jambon Brocolis Fromage Fruit	Mercredi 18	Potage Gratin farci au thon ou maïzena Yaourt nature
Soupe à l'oignon ou Salade charcutière (PDT, pommes cervelas) Sauté de veau oranais Salsifis Fromage Tiramisu	Jeudi 19	Potage Boulettes de bœuf aux épices Lentilles ou semoule de blé Fruit
Potage ou Pamplemousse Poisson frais crème de poireaux Semoule Fromage Poire au caramel	Vendredi 20	Potage Rondelles saucisse Ratatouille ou semoule de riz Petits suisses aux fruits
Potage ou Asperges Bœuf Carottes/PDT Fromage Fruit	Samedi 21	Potage Œufs durs forestiers ou maïzena Crème dessert pistache ou praliné ?
Entrée Pintade rôtie Pomme de terre paillasson Salade/fromage Pâtisserie	Dimanche 22	Potage Raviolis Salade verte ou semoule de blé Fruit

Menu réalisé par une diététicienne dans le respect du Diagramme des Fréquences et du GEMRCN.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires.

Merci de vous rapprocher du responsable de la cuisine pour tout renseignement complémentaire.

