



Menus du 23 février au 1^{er} mars 2026

Midi	Jour	Soir
Potage ou salade toast chèvre et miel Choucroute Fromage Yaourt Ker Ronan abricot	Lundi 23	Potage Sardines Pomme de terre ou maïzena Fruit
Potage ou Haricots verts vinaigrette Pot au feu Fromage Fruit	Mardi 24	Potage Omelette Julienne de légumes ou semoule de blé Flan vanille
Potage ou Avocat Sauté de veau Orloff Frites Fromage Pain de Savoie	Mercredi 25	Potage Aiguillette de poulet au curry Coquillettes ou semoule de riz Fruit
Velouté de potiron ou Salade Alain Civet de lapin Pomme vapeur Fromage Pomme au four à la cannelle	Jeudi 26	Potage Bœuf à l'oriental Légumes grillés ou maïzena Yaourt aux fruits
Potage ou Riz au surimi Poisson sauce dieppoise Purée de carottes Fromage Entremet praliné	Vendredi 27	Potage Quiche aux oignons Salade verte ou semoule de blé Fruit
Potage ou Choux-fleurs vinaigrette Sauté de dinde Petite Mariée Jardinière de légumes Fromage Fruit	Samedi 28	Potage Tomate farcie ou semoule de riz Petits suisses sucrés
Entrée Rôti de porc Poêlée forestière Salade /fromage Mille feuille	Dimanche 1 ^{er}	Potage Galette paysanne Salade verte ou maïzena Compote de pommes/ananas

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.

Produits AB : Yaourt nature, VQR, HVE : compote(individuelle), pâtes, Local : ker ronan Pêche durable : les poissons

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent



Menus du 2 au 8 mars 2026

Midi	Jour	Soir
Potage ou carottes aux raisins Carbonade de bœuf Brocolis Fromage Gâteau de semoule	Lundi 2	Potage Croissant au jambon Salade ou semoule de blé Pruneaux au sirop
Potage ou salade belle-hortense Langue de porc sauce gribiche Pomme de terre Fromage Fruit	Mardi 3	Potage Gratin de poireau au poulet ou semoule de riz Yaourt aromatisé
Potage ou salade allemande Sauté de dinde orly Haricots verts Fromage Tarte au citron	Mercredi 4	Potage Pâtes au saumon ou maïzena Flan nappé
Potage courgettes/VQR ou radis Tartiflette Salade Fromage Salade de fruits	Jeudi 5	Potage Moussaka ou semoule de blé Fromage blanc sucré
Potage ou salade indienne Poisson frais Brunoise provençale Fromage Panna cotta passion	Vendredi 6	Potage Tortillas/salade ou semoule de riz Fruit
Potage ou salade Sylvie Emincé de poulet Poêlée tajine Fromage Fruit	Samedi 7	Potage Œufs durs florentine ou maïzena Pêche au sirop
Entrée Rôti de veau au four Pomme de terre grenaille Salade/fromage Pâtisserie	Dimanche 8	Potage Assiette anglaise 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.

Produits AB : Yaourt nature, VQR, HVE : compote(individuelle), pâtes, Local : ker ronan Pêche durable : les poissons

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent