



Vous proposent leur menu Du 16 au 22 Février 2026

Menu 3

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade de betteraves et dés de fromage Escalope de dinde à la milanaise (Viande : France) Pâtes au beurre Entremets vanille au lait BIO 	Lundi 16 Ste Julienne	Potage de légumes vermicelles Omelette aux fines herbes Poêlée lyonnaise Plateau de fromages Abricots au sirop
Poireaux vinaigrette Maquereau au vin blanc Julienne de légumes Plateau de fromages Crêpe chocolat Chantilly	Mardi 17 Mardi Gras	Potage de légumes perles du japon Quiche lorraine Duo de salade vinaigrette Riz au lait chaud
Crevette sauce fromage blanc Bœuf carottes (Viande : France) Pomme de terre vapeur Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais à Chaumeré	Mercredi 18 St Bernadette	Velouté de choux fleurs Tagliatelles saumon aux 3 poivrons Plateau de fromages Crème dessert caramel
Choucroute trois viandes (Viande : France) Fromage blanc aromatisés aux fruits	Jeudi 19 St Gabin	Potage de tomates vermicelles Aiguillette de volaille pannée (Viande : France) Poêlée forestière Plateau de fromages Fruit de saison
Rillettes -Cornichons Poisson du jour sauce provençale Riz pilaf Plateau de fromages Pomme cuite caramel et beurre salé	Vendredi 20 Ste Aimée	Potage de légumes alphabet Jambon blanc Haricots beurre Semoule au lait
Tarte aux légumes Cuisse de poule sauce crème (Viande : France) Salsifis Plateau de fromages Fruit de saison	Samedi 21 St Damien	Bouillon de poule vermicelles Croque-monsieur Salade verte  Yaourt BIO
Colin Bellevue Rôti de veau (Viande : France) Purée de pommes de terre Panna Cotta aux fruits rouges	Dimanche 22 Ste Isabelle Apéritif-	Velouté de courgettes Museaux vinaigrette Carottes râpées Brie à la coupe et Plateau de fromages Coupelle de compote