



**Vous proposent leur menu Du 2 au 8 Février 2026**

Menu 1

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Salade Sicilienne et dés de fromage            Veau marengo  <small>(Viande : France)</small>            Carottes Vichy              Entremets praliné au lait BIO</p>	<p><b>Lundi 02</b>            St Théophane</p>	<p>Potage de légumes vermicelles            Omelette paysanne            Salade verte            Plateau de fromages            Fruit de saison</p>
<p>Cervelas vinaigrette            Queue de saumon sauce tartare            Purée de pomme de terre et courgette            Plateau de fromages            Compote de pommes              Pommes BIO des vergers de Mr Touchais            Chaumeré</p>	<p><b>Mardi 03</b>            Ste Blaise</p>	<p>Potage de légumes perles du japon            Roulé au fromage            Salade verte            Riz au lait chaud</p>
<p>Salade d'Argenteuil            Steak haché façon bouchère sauce            poivre vert  <small>(Viande : France)</small>            Pâtes au beurre            Plateau de fromages            Mousse au chocolat</p>	<p><b>Mercredi 04</b>            Ste Véronique</p>	<p>Velouté de patate douce            Quiche au thon            Duo de salades            Fromage blanc aux fruits</p>
<p>Salade de pomme de terre au hareng            fumé            Crépinette de volaille sauce moutarde  <small>(Viande : France)</small>            Poêlée de légumes            Crème aux œufs</p>	<p><b>Jeudi 05</b>            Ste Agathe</p>	<p>Potage de tomates vermicelles            Gratin de raviolis            Salade vinaigrette            Plateau de fromages            Pomme cuite aux amandes et son coulis</p>
<p>Salade trio crudités vinaigrette            Poisson du jour sauce vin blanc            Riz pilaf            Plateau de fromages            Fruit de saison</p>	<p><b>Vendredi 06</b>            St Gaston</p>	<p>Potage de légumes alphabet            Jambon blanc            Salsifis à la tomate            Semoule de riz au lait et sa confiture</p>
<p>Cake jambon fromage et crème            ciboulette            Langue de bœuf sauce madère  <small>(Viande : France)</small>            Haricots verts              Yaourt BIO</p>	<p><b>Samedi 07</b>            Ste Eugénie</p>	<p>Bouillon de poule vermicelles            Bouchée à la reine            Salade verte            Plateau de fromages            Crème dessert vanille</p>
<p>Tartine fine aux poireaux            Cuise de Poulet Rôtie  <small>(Viande : France)</small>            Frites            Baba aux fruits</p>	<p><b>Dimanche 08</b>            Ste Jacqueline  <b>Apéritif-Belin</b></p>	<p>Velouté de potiron            Mousse de foie-Cornichons            Betteraves vinaigrette            St Nectaire à la coupe et Plateau de fromages            Coupelle de compote</p>



**Vous proposent leur menu Du 9 au 15 Février 2026**

Menu 2

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade de fonds d'artichauts Saucisse grillée <small>(Viande : France)</small> Pâtes au beurre Entremets chocolat au lait BIO	<b>Lundi 09</b> Ste Apolline	Potage de légumes vermicelles Rôti de dinde Printanière de légumes Plateau de fromages Cocktail de fruit au sirop
Carottes râpées vinaigrette Dos de colin sauce ciboulette Pommes de terre vapeur Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais à Chaumeré	<b>Mardi 10</b> St Arnaud	Potage de légumes perles du japon Pâté de lapin-Cornichons Salade à l'Indienne Riz au lait chaud
Œuf mimosa Galopin de veau sauce crème <small>(Viande : France)</small> Ratatouille de légumes Plateau de fromages Bavarois aux fruits et son coulis	<b>Mercredi 11</b> St Héloïse	Velouté de panais Risotto jambon champignons parmesan Poire au sirop
Petit salé aux lentilles Plateau de fromages Ananas frais	<b>Jeudi 12</b> St Félix	Potage de tomates vermicelles Tartiflette Salade verte vinaigrette Nappé caramel
Salade Strasbourgeoise Poisson du jour sauce beurre blanc Épinards à la crème Plateau de fromages Fruit de saison	<b>Vendredi 13</b> Ste Béatrice	Potage de légumes alphabet Œuf dur sauce aurore Brocolis Semeule au lait et sa confiture
Salade de museaux vinaigrette Hachis Parmentier <small>(Viande : France)</small> Salade d'endives Yaourt BIO	<b>Samedi 14</b> St Valentin	Bouillon de poule vermicelles Galette jambon fromage Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Cocktail de fruits
Caroline au fromage Filet mignon au cidre <small>(Viande : France)</small> Pommes dauphines Tarte aux pommes	<b>Dimanche 15</b> Ste Claude <b>Apéritif-</b>	Velouté de champignons Andouille-Cornichons salade de pommes de terre Chèvre à la coupe et Plateau de fromages Coupelle de compote