

Semaine du 23 février au 1er mars 2026

	MIDI	SOIR
LUNDI	Chou blanc en salade	Salade verte
	Macédoine sauce mousseline	Potage de légumes*
	Salade verte	
	Sauce bolognaise	Tarte aux oignons double portion
	Plat du jour	
	Spaghettis 	Yaourt 
	Saint môret	Clémentine
	Compote pomme fraises*	
MARDI	Carottes râpées créole	Salade verte
	Salade tunisienne	Potage de légumes*
	Salade verte	
	Saucisse façon rougaille 	Hoki sauce bisque
	Plat du jour	Aubergines gratinées à l'italienne
	Lentilles ménagères 	
	Emmental	Fromage blanc
	Poire	Crème vanille pot *
MERCREDI	Salade de la plaine	Salade verte
	Betterave maïs	Potage de légumes*
	Salade verte	
	Sauté dinde orientale aux pruneaux	Œuf sauce mornay
	Plat du jour	Epinards branche au jus
	Polenta 	
	Saint paulin	Faisselle
	Orange	Pomme 

Tous nos plats sont confectionnés dans nos cuisines sauf indications particulières *: Origine de viandes : se référer au tableau affiché

Les aliments que nous cuisinons peuvent contenir un ou plusieurs allergènes. Nous ne pouvons garantir l'exclusion totale d'allergènes dans nos recettes.

Nous ne pouvons garantir l'exclusion totale d'allergènes dans nos recettes.

ALLERGENES ALIMENTAIRES MAJEURS

ŒUFS	MOUTARDE	ARACHIDES	LUPIN	MOLLUSQUES	GLUTEN	SESAME
SOJA	CELERI	LAIT	CRUSTACES	POISSONS	FRUITS A COQUE	SULFITE



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local ou région voisine



Poisson frais du jour

	MIDI	SOIR
J E U D I	Concassé maquereaux au citron	Salade verte
	Salade verte au maïs	Potage de légumes*
	Salade verte	
	Chili sin carne	Jambon braisé à la diable
	Plat du jour	Fondue poireaux béchamel
	Riz pilaf 	
	Camembert	Fromage blanc
V E N D R E D I	Gâteau au yaourt	Compote de pomme* 
	Céleri remoulade	Salade verte
	Haricots verts en salade	Potage de légumes*
	Salade verte	
	Filet hoki crème de persil	Quenelles aux champignons
	Plat du jour	Purée de potiron
	Semoule de blé 	
S A M E D I	Bleu	Faisselle
	Clémentine	Kiwi
	Fond d'artichaut vinaigrette	Salade verte
	Salade de riz camarguaise	Potage de légumes*
	Salade verte	
	Daube de bœuf provençale	Feuilleté au chèvre*
	Plat du jour	Poêlée forestière
D I M A N C H E	Coquillettes semi complètes 	
	Cantal 	Yaourt 
	Mousse aux marrons pot*	Banane 
	Salade flamenco	Salade verte
	Tartinade petits pois	Potage de légumes*
	Salade verte	
	Agneau au thym	Steak haché moutarde
	Plat du jour	Haricots beurre étuvés
	Gratin dauphinois	
	Saint Nectaire 	Yaourt aromatisé
	Millefeuille *	Compote de poire *

ALLERGENES ALIMENTAIRES MAJEURS



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local ou région voisine



Poisson frais du jour

ŒUFS	MOUTARDE	ARACHIDES	LUPIN	MOLLUSQUES	GLUTEN	SESAME
SOJA	CELERI	LAIT	CRUSTACES	POISSONS	FRUITS A COQUE	SULFITE