



Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent...
du 02 Février au 08 Février 2026



LUNDI

2

PATE DE CAMPAGNE
CERVELAS OBERNOIS
CHOUROUTE / POMME VAPEUR
LEERDAMMER
FRUIT

POTAGE
RAVIOLI AU FROMAGE A RACLETTE
PHILADELPHIA
FLANBY

MARDI

3

CONCOMBRES
PALETTE A LA DIABLE
LENTILLES
MINI BUCHE CHEVRE
POMME CUITE

POTAGE
BEIGNETS DE POISSON
RATATOUILLE
KIRI BIO
TARTE NORMANDE AUX POMMES *

MERCREDI

4

PANIER DUBARRY / SALADE
CUISSSE DE POULET
POELEE CHINOISE
SAINT ALBRAY
FRUIT

POTAGE
LASAGNES AUX LEGUMES BIO
CAMEMBERT
DESSERT VEGETAL A LA VANILLE

JEUDI

5

Repas à thème
La Saint Vincent
Vin de Bourgogne
Crémant

KIR / GOUGERES
JAMBON PERSILLE
SAUCISSE FUMEE AU CHOUX
ET POMME DE TERRE
SOUMAINTRAIN
CREME RENVERSEE

POTAGE
CROUSTI FROMAGE
HARICOTS VERTS
CAMEMBERT
FRUIT



VENDREDI

6

TOMATE VINAIGRETTE
DOS DE COLIN
RIZ
CANTADOU AIL ET FINES HERBES
MOUSSE A LA NOISETTE

POTAGE
BOUCHEE D'ŒUF AU JAMBON FUME
EPINARDS A LA CREME
LA VACHE QUI RIT
COCKTAIL DE FRUIT

SAMEDI

7

CAROTTES RAPES
DONUT DE POULET
BROCOLIS
L'ORTOLAN
FRUIT

POTAGE
BOULES D'AGNEAU AU CURRY
SPAGHETTI
SIX DE SAVOIE
POIRE AU VIN

DIMANCHE

8



SAUCISSON AIL FUME / CORNICHONS
SAUTE DE CANARD
NAVETS
GALET DE LA LOIRE
BEIGNET AUX POMMES*

POTAGE
JAMBON
PUREE
BOURSIN
FRUIT

TOUTES NOS VIANDES SONT ISSUES DE DIFFÉRENTS ÉLEVAGES (Origine des viandes : voir tableau joint)
Les menus sont susceptibles de changer en fonction des arrivages et des conditions météorologiques

*Produits décongelés