



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



LUNDI

2

PATE DE CAMPAGNE  
CERVELAS OBERNOIS  
CHOUCRUTE / POMME VAPEUR  
LEERDAMMER  
FRUIT



MARDI

3

CONCOMBRES  
PALETTE A LA DIABLE  
LENTILLES  
MINI BUCHE CHEVRE  
POMME CUITE

POTAGE  
RAVIOLI AU FROMAGE A RACLETTE  
PHILADELPHIA  
FLANBY  
  
POTAGE  
BEIGNETS DE POISSON  
RATATOUILLE  
KIRI BIO  
TARTE NORMANDE AUX POMMES \*

MERCREDI

4

PANIER DUBARRY / SALADE  
CUISSE 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