



Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent...
du 09 Février au 15 Février 2026



LUNDI

9

PILON DE POULET / MERGUEZ /
BOULETTE AGNEAU
LEGUMES COUSCOUS / SEMOULE
BOURSIN
FRUIT

POTAGE
BRANDADE DE MORUE
YAOURT A LA GRECQUE NATURE
COMPOTE



MARDI

10

CHOUX FLEUR VINAIGRETTE
LANGUE DE BOEUF
SPAGHETTIS
CAMEMBERT
COMPOTE DE FRUIT

POTAGE
NEM AUX LEGUMES
TOMATE PROVENCAL
PETIT BILLY
FROMAGE FRAIS VANILLE

MERCREDI

11

TERRINE DE SAUMON
ESCALOPE DE DINDE
COQUILLETTES
BRIN D'AFFINOIS
FRUIT

POTAGE
ROULE FROMAGE / SALADE
PHILADELPHIA
POMME CUITE



JEUDI

12

SALADE PIEMONTAISE AU POULET
PALETTE A LA PROVENCAL
POELEE DOUCE France
KIRI BIO
TARTE CHOCOLAT*

POTAGE
OMELETTE AUX POMMES DE TERRE
TOMME GRISE
FRUIT

VENDREDI

13

CELERI REMOULADE
FILET DE LIMANDE BEURRE CITRONNE
POMMES VAPEUR
PETIT SUISSE
POIRE A LA VANILLE

POTAGE
BOULETTES SAUCE TOMATE
HARICOTS BEURRE
CAMEMBERT
SEMOULE AU CARAMEL



SAMEDI

14

PATE DE FOIE / CORNICHON
BOEUF MODE
CAROTTES
MINI BUCHE CHEVRE
FRUIT

POTAGE
ENDIVE AU JAMBON
SIX DE SAVOIE
FLANBY

DIMANCHE

15

SALADE DE CHOUX BLANC / EMMENTAL /
DES DE JAMBON
STEACK HACHE D'AGNEAU
PETITS POIS
BRESSE BLEU
TROPEZIENNE*

POTAGE
JAMBONNETTE DE POULET CONFITE
CORDIALE
CAMEMBERT
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



LA DIETETICIENNE,
S.Chevillard