



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 BŒUF  
SPAGHETTIS  
CAMEMBERT  
COMPOTE DE FRUIT

POTAGE  
NEM AUX LEGUMES  
TOMATE PROVENCALE  
PETIT BILLY  
FROMAGE FRAIS VANILLE

**MERCREDI**

11

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



POTAGE  
ROULE FROMAGE / SALADE  
PHILADELPHIA  
POMME CUITE



**JEUDI**

12

SALADE PIEMONTAISE AU POULET  
PALETTE A LA PROVENCALE  
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 CAMEL



**SAMEDI**

14

PATE DE FOIE / CORNICHON  
BŒUF 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