



Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent...
du 16 Février au 22 Février 2026



LUNDI 16

CELERI REMOULADE
GRATIN DE POMME DE TERRE
DE LA MER
CANTADOU
FRUIT

POTAGE
TOMATE FARCIE / RIZ
LEERDAMMER
SALADE DE FRUITS

MARDI 17

CAROTTES RAPEES
NOIX DE JOUES DE PORC CONFITES
PUREE DE POIS CASSES
BOURSIN
COMPOTE AUX DEUX FRUITS

POTAGE
POULET PANE
POIREAUX SAUCE BLANCHE
CAMEMBERT
RIZ AU LAIT VEGETAL

MERCREDI 18

ASPERGES SAUCE CIBOULETTE
SAUTE DE PORC LAQUÉ
NOUILLES CHINOISE AUX LEGUMES
FROMAGE FRAIS SUCRE
BEIGNETS ANANAS*

POTAGE
CERVELAS OBERNOIS
HARICOTS VERTS
PHILADELPHIA
FRUIT

JEUDI 19

SALAMI / BEURRE / CORNICHON
CUISSÉ DE POULET ROTIE
CHOUX BRUXELLES
MAROILLES
FRUIT



POTAGE
LASAGNES BIO
KIRI
FROMAGE A LA PULPE DE FRUIT

VENDREDI 20

CONCOMBRES
FISH AND CHIPS SAUCE BEARNAISE
POMMES WEDGES
SIX DE SAVOIE
SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE

POTAGE
BOULETTE SAUCE TOMATE
RATATOUILLE
L'ORTOLAN
POMME CUITE

SAMEDI 21

SALADE DE POMME DE TERRE
BALLOTIN DE DINDE
CAROTTES
PETIT SUISSÉ
POIRE POCHÉE A LA VANILLE

POTAGE
PATES A LA CARBONARA
RONDELE BIO
FRUIT

DIMANCHE 22



FEUILLETE DU PECHEUR / SALADE
BŒUF BOURGUIGNON
POMMES BOULANGERES
SAINT HERBLEU
ILE FLOTTANTE

POTAGE
BOUCHEE D'OEUF AU FROMAGE
EPINARDS
VACHE QUI RIT
LIEGEOIS CHOCOLAT VEGETAL

Origine des viandes : voir tableau joint

Les menus sont susceptibles de changer en fonction des arrivages et des conditions météorologiques

*Produits décongelés