



Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent...
du 23 Février au 01 Mars 2026



LUNDI 23

ANDOUILLE / CORNICHONS
ROTI DE PORC BIO
COQUILLETES
PETIT BILLY
FRUIT

POTAGE
CROUSTI FROMAGE
COTES DE BETTES
KIRI MALIN
YAOURT VEGETAL VANILLE



MARDI 24

SALADE DE LENTILLES
PAUPIETTE DU PECHEUR
PUREE DE COURGE BIO
BOURSIN
FRUIT

POTAGE
TORTELLINI POMODORO
ORTOLAN
COMPOTE

MERCREDI 25

TOMATE EN SALADE
BŒUF BOURGUIGNON
PUREE
LA VACHE QUI RIT
ABRICOTS AU SIROP

POTAGE
ŒUF EN MEURETTE
SALSIFIS
SAINT ALBRAY
RIZ AU LAIT DE COCO



JEUDI 26

MOSAIQUE DE LEGUMES / MAYONNAISE
PALETTE A LA DIABLE
PUREE DE POIS CASSES
PETIT SUISSSE
POIRE AU VIN

POTAGE
BOULETTES DE VOLAILLE
HARICOTS BEURRE PERSILLES
CAMEMBERT
ILE GOURMANDE



VENDREDI 27

CAROTTES RAPEES
FILET DE HOKI PANE
RATATOUILLE
MINI BUCHE DE CHEVRE
TARTE NOIX DE COCO*

POTAGE
CHOU FARCI / RIZ
PHILADELPHIA
POMME CUITE



SAMEDI 28

POT AU FEU
ET SES LEGUMES
PERLE DE LAIT
FRUIT

POTAGE
JAMBONNETTE DE POULET
PAPILLONS
TOMME GRISE
FROMAGE FRAIS AUX FRUITS

DIMANCHE 1
Fête des Grand-mères

COQUILLE A LA RUSSE
HACHE D'AGNEAU
FLAGEOLETS
GALETS DE LA LOIRE
TARTE AUX POIRES BOURDALOUE*

POTAGE
BOUCHEE DE BLANC D'ŒUF
AU FROMAGE
TOMATE PROVENCALE
CAMEMBERT
FRUIT



Origine des viandes : voir tableau joint

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

*Produits décongelés