


Menus du 02 au 08 février 2026

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06	Samedi 07	Dimanche 08
D E J U N E R	Betteraves à l'échalote ***	Salade verte ***	Chou rouge sauce soja citron vert ***	Saucisson à l'ail ***	Macédoine de légumes vinaigrette ***	Croisillon champignons ***	Céleri aux poires ***
	Lasagnes ***	Tartiflette ***	Cassiolette océane ***	Dahl ***	Sauté de porc au cidre ***	Parmentier ***	Potée ***
	ricotta		Semoule	de lentilles	Polenta	de veau	garnie
	épinards ***	Yaourt ***	Dés de courgettes ***	et riz ***	Haricots beurre ***	aux légumes ***	Buche du Pilat ***
	Fraidou ***	Compote de fruits	Camembert ***	Croc lait ***	Coulommiers ***	Rondelé nature ***	Tarte normande
			Gâteau à l'orange	Crème pâtissière aromatisée	Fruit	Fruit de saison	
D I N E R	Fenouil émincé ***	Potage Crécy (carottes) ***	Salade de pois chiches au cumin ***	Velouté de tomates ***	Salade de pomme de terre ***	Salade verte ***	Potage Corneilles (haricots verts) ***
	Cordon bleu	Boulettes de bœuf VBF sauce tomate	Flan de légumes	Macaronis	Filet de colin pané et citron	Quiche	Tomate farcie sauce tomate
	Carottes persillées ***	Petits pois à l'étuvée ***	et blé à l'origan ***	à la volaille ***	Purée de brocoli ***	aux poireaux ***	Boulgour ***
	Buche du Pilat ***	Emmental ***	Fromage fondu président ***	Edam ***	Fromage blanc ***	Petit suisse aromatisé ***	Yaourt nature ***
	Liégeois vanille	Fruit de saison	Smoothie	Fruit	Chausson aux pommes	Entremets chocolat	Compote de fruits



: cuisiné par le chef et son équipe



: viande française



: MSC pêche durable



: verger écoresponsable



: issu de l'agriculture biologique



: haute valeur environnementale

elior

L'appétit du mieux