

Menus du 02 au 08 février 2026

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

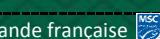
Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06	Samedi 07	Dimanche 08
D E J E U N E R	Betteraves à l'échalote ***	Salade verte ***	Chou rouge sauce soja citron vert ***	Saucisson à l'ail ***	Macédoine de légumes vinaigrette ***	Céleri aux poires ***
	Lasagnes ***	Tartiflette ***	Cassolette océane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



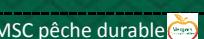
: cuisiné par le chef et son équipe



: viande française



: MSC pêche durable



: verger écoresponsable



: issu de l'agriculture biologique



: haute valeur environnementale

Déjeuner du mieux