

# Menus du 16 au 22 Février 2026

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20	Samedi 21	Dimanche 22
<b>D E J E U N E R</b> Terrine de légumes sauce aux herbes *** Rôti de dinde à la moutarde *** Pâtes tricolores  Gratin de navets *** Yaourt nature *** Fruit	Carottes râpées au maïs vinaigrette *** Feuilleté de poisson au beurre blanc *** Pommes de terre boulangères  Haricots beurre *** Camembert  Bugnes	Emincé de chou rouge aux raisins secs ***  Croziflette *** Fromage fouetté au sel de Guérande *** Compote de fruits	Salade verte *** Diots  Polenta *** Fraidou *** Fruit	Pâté de campagne  ***  Mousseline de poisson sauce safranée *** Coudes (pâtes) Epinards hachés à la crème *** Gouda *** Eclair	Taboulé *** Moussaka *** Croc lait *** Fruit	Samoussas de légumes ***  Sauté de porc aux olives *** Haricots blancs aux aromates *** Coupelle de chèvre *** Cheesecake aux spéculoos 
<b>MARDI GRAS</b>						
<b>D I N E R</b> Macédoine mayonnaise *** Chou farci Semonle sauce tomate *** Saint Morêt bio *** Flan vanille	Salade de riz  *** Quiche chèvre épinards Salade verte *** Petit suisse *** Pomme cuite aux 4 épices 	Soupe à l'oignon *** Poêlée façon wok  dinde et carottes *** Emmental *** Beignet aux pommes 	Potage de courgettes *** Dahl de lentilles corail curry coco riz *** Brie *** Crème ardéchoise 	Salade de haricots rouges ***  Tortilla  andalouse *** Yaourt aromatisé *** Comptote de fruits	Betteraves persillade *** Risotto de perles de blé  potiron, poireaux, châtaignes *** Coulommiers ***  Délice aux fruits	Velouté de légumes *** Chausson bolognaise Purée de pommes de terre *** Yaourt *** Fruit de saison 



: cuisiné par la chef et son équipe



: viande française



: MSC pêche durable



: verger écoresponsable



: issu de l'agriculture biologique



: haute valeur environnementale