

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

elior ©  
l'appétit du mieux