

Menus du 23 Février au 01 Mars 2026

Le chef et son équipe ont cuisine pour vous

	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27	Samedi 28	Dimanche 01
D E J U N E R	Haricots beurre en salade ***	Cake aux maroill ***	Houmous pois cassés à la menthe ***	Carottes râpées ***	Taboulé de chou fleur et pommes ***	Salade de pâtes ***	Terrine de campagne ***
	Escalope de poulet sauce crème ***	Endives au jambon ***	Tajine aux boulettes d'agneau ***	Choucroute ***	Lasagnes ***	Rôti de porc au poivre vert ***	Filet de poisson aux baies roses ***
	Riz ***	béchamel ***	Semoule ***	garnie ***	de poisson ***	Purée de haricots verts ***	Gratin de pommes de terre ***
	Jeunes carottes ***	 ***	Légumes couscous ***	***	***	***	***
	Bûche du Pilat ***	Mimolette ***	Camembert ***	Fraidou ***	Tomme blanche ***	Brie ***	Fromage blanc ***
	Mousse au chocolat ***	Gaufre au sucre ***	Gâteau maison ***	Fruit ***	Crème pâtissière mangue abricot ***	Fruit ***	Eclair ***
	HAUTS DE France						
D I N E R	Macédoine ***	Friand à la viande ***	Soupe de courge ***	Salade verte ***	Crème à l'oseille ***	Salade verte ***	Velouté de poireaux ***
	Tarte ***	Curry de petits pois ***	Raviolis ***	Tarte aux légumes ***	Escalope de dinde viennoise ***	Chili ***	Oeufs brouillés ***
	au saumon ***	fèves carottes et riz ***	au basilic ***	et raclette ***	Boulgour à la tomate ***	sin carne ***	Epinards hachés béchamel ***
	Yaourt ***	Petit suisse ***	Pavé demi sel ***	Saint Paulin ***	Rondelé ***	Yaourt aromatisé ***	Edam ***
	Fruit de saison	Compote de fruits	Flan nappé caramel	Gâteau de semoule aux raisins secs	Fruit	Compote pommes et châtaignes	Fruit

: 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