

MENU NORMAL MIDI - TEMPS DE CHAUFFE AU MICRO ONDE : MAXIMUM 1 MINUTE 30

Menu du 2 au 8 Février 2026

02-févr	03-févr	04-févr	05-févr	06-févr	07-févr	08-févr
Rosette	Salade de pâtes vinaigrette	Potage	Coleslaw	Crepes aux champignons	Potage	Pâté de campagne
Blanquette d'émincé de poulet	Sauté de porc sauce marchand de vin	Sauté de veau sauce catalane	Coquillettes	Colin meuniere	Saucisse	Couscous de boulette d agneau
Courgettes persillées	Chou de bruxelles	Semoule	***	Mélange de légumes campagnards	Gratin dauphinois	Semoule & légumes couscous
Mimolette	Petit suisse sucré	Carré frais	Saint nectaire	Gélifié vanille	Tome blanche	Livarot a la coupe
Fruit	Purée de pomme	Maestro café	Mousse au chocolat	Fruit	Fruit	Eclair vanille

Menus du 9 au 15 Février 2026

09-févr	10-févr	11-févr	12-févr	13-févr	14-févr	15-févr
Salade de blé provençale	Potage	Jambon de pays	Potage	Tarte aux legumes	Salade jurassienne	Œuf dur mayonnaise
Cordon bleu	Haché de boeuf sauce poivre	Brandade de morue	Rôti de porc au jus	Aiguillette de saumon meuniere	Colombo de poulet	Saucisse
Chou vert sauce tomate	Julienne de légumes	****	Gnocchis	Epinards à la béchamel	Haricots verts persillés	Flageolet
Vache picon	Cantal	Flan nappé caramel	Emmental	Délice de camembert	Fromage blanc aux fruits	Yaourt arôme
Fruit	Quatre quart	Fruit	Chou vanille	Purée de pomme banane	Fruit	Tarte aux pommes

Menus du 16 au 22 Février 2026

16-févr	17-févr	18-févr	19-févr	20-févr	21-févr	22-févr
Persillade de pommes de terre	Salade de pâtes	Potage	Friand au fromage	Chou blanc mayonnaise	Potage	Rosette
Sauté de poulet sauce rougail	Escalope viennoise	Boudin à l'oignon	Haché de bœuf Sauce moutarde	Farfalles au Saumon Fumé	Tortillas	Noix de joues de bœuf sauce mader
Brunoise	Jeunes carottes sautées	Purée de pomme de terre	Haricots beurres persillés	***	Ratatouille	Pomme vapeur
Petit suisse aux fruits	Gouda	Tartare ail et fines herbes	Yaourt sucré	Saint nectaire	Pointe de brie à la coupe	Emmental
Fruit	Mousse au chocolat	Tarte normande	Purée de pomme	Fruit	Fruit	Tarte flan

Menus du 23 Février au 1er Mars 2026

23-févr	24-févr	25-févr	26-févr	27-févr	28-févr	01-mars
Potage	Betterave vinaigrette	Saucisson à l'ail	Potage	Quiche lorraine	Salade Napolitaine	Paté forestier
Echine de porc sauce champignons	Cordon bleu	Sauce bolognaise	Boulettes de veau sauce marengo	Calamar a la romaine	Pilon de poulet au jus	Coq au vin
Flageolet	Haricot plat	Spaghettis	Riz	Gratin de chou fleur	Légumes campagnards	Tagliatelle
Fromage blanc sucré	Cantal	Emmental	Yaourt sucré	Croute noire de montcadi a la coupe	Chanteneige	Creme de dessert vanille
Fruit	Purée de pomme	Maestro café	Fruit	Tarte flan	Fruit	Moelleux au chocolat