



Semaine n°08 : du 16 au 22 Février 2026

NOM :

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
16 LUNDI	Potage de légumes Salade coleslaw Emincé de dinde au curry Purée de céleri Fondus président Semoule au lait au caramel	Potage de légumes Macédoine de légumes mayonnaise Andouillette* sauce oignons Riz créole Mimolette Orange	Potage de légumes Salade coleslaw Emincé de dinde au curry Purée de céleri Yaourt nature Semoule au lait au caramel	Potage de légumes Salade coleslaw Emincé de dinde au curry Purée de céleri Fondus président Semoule au lait sans sucre
17 MARDI	Potage de légumes Haricots verts échalote Chou-fleur à la parisienne* (plat complet) *** Yaourt nature Beignets de mardi gras	Potage de légumes Taboulé Filet de poulet sauce champignons Jardinière de légumes Coulommiers Yaourt aromatisé	Potage de légumes Haricots verts échalote Filet de lieu sauce crustacés Tortis Fromage blanc nature Beignets de mardi gras	Potage de légumes Haricots verts échalote Chou-fleur à la parisienne* (plat complet) *** Yaourt nature Beignets de mardi gras
18 MERCREDI	Potage de légumes Pâté de campagne* Boulettes au bœuf sauce paprika Carottes braisées Petit moulu nature Purée pomme myrtille	Potage de légumes Salade fantaisie Filet de lieu sauce citron Ecrasé de p. de terre moutarde à l'ancienne Gouda Liégeois vanille	Potage de légumes Salade de cœurs de palmiers Haché de veau au jus Carottes braisées Yaourt nature Purée pomme myrtille	Potage de légumes Pâté de campagne* Boulettes au bœuf sauce paprika Carottes braisées Petit moulu nature Purée pomme myrtille
19 JEUDI	Potage de légumes Chou blanc crème ail et fines herbes Cassoulet (plat complet) *** Pavé demi-sel Moelleux crème de maron	Potage de légumes Salade des incas Omelette Mitonnée d'hiver Yaourt nature Kiwi	Potage de légumes Chou blanc crème ail et fines herbes Rôti de porc* au jus Haricots blancs Fromage blanc nature Moelleux crème de maron	Potage de légumes Chou blanc crème ail et fines herbes Cassoulet (plat complet) *** Pavé demi-sel Pâtisserie maison sans sucre
20 VENDREDI	Potage de légumes P. de terre échalote ciboulette Filet de lieu façon beurre blanc Julienne de légumes Brie Crème dessert chocolat	Potage de légumes Carotte râpée vinaigrette miel curry Tortellini au bœuf sauce tomate (plat complet) *** Fromage frais au sel de Guérande Poire	Potage de légumes P. de terre échalote ciboulette Filet de lieu façon beurre blanc Julienne de légumes Yaourt nature Crème dessert chocolat	Potage de légumes P. de terre échalote ciboulette Filet de lieu façon beurre blanc Julienne de légumes Brie Purée pomme ananas
21 SAMEDI	Potage de légumes Cake au poireau Poulet sauce marchand de vin Navets braisés Yaourt aromatisé Clémentine	Potage de légumes Betterave vinaigrette Palette de porc* à la diable Lentilles Emmental Purée pomme banane	Potage de légumes Cake au poireau Poulet sauce marchand de vin Navets braisés Fromage blanc nature Clémentine	Potage de légumes Cake au poireau Poulet sauce marchand de vin Navets braisés Yaourt aromatisé Clémentine
22 DIMANCHE	Potage de légumes Radis blanc rémoulade Bœuf bourguignon Pâtes papillons Petit moulu aux noix Clafoutis aux raisins	Potage de légumes Salade du Léon Parmentier de canard au potiron (plat complet) *** Carré fromager Liégeois chocolat	Potage de légumes Radis blanc rémoulade Bœuf bourguignon Pâtes papillons Yaourt nature Clafoutis aux raisins	Potage de légumes Radis blanc rémoulade Bœuf bourguignon Pâtes papillons Petit moulu aux noix Clafoutis sans sucre

* Plat contenant du porc

Total MENU A ☐

Total MENU B ☐

Total MENU PAUVRE EN SEL ☐

Total MENU PAUVRE EN SUCRE ☐

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade d'incas (sse) : riz, carotte, maïs, Taboulé (sse) : semoule, tomate, poivron, concombre, menthe; Salade fantaisie (sse) : céleri, raisins, pomme; Salade coleslaw (sse) : carotte râpée, chou blanc
Salade du Léon (sse) : chou-fleur, maïs, persil

CERTIFIÉ/LABEL

Les volailles sont d'origine française
Le sauté de bœuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
Le sauté, le rôti de porc et la saucisse proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron).
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent : pomme, poire, kiwi et sont servis selon la disponibilité d'approvisionnement.



Toutes nos purées de fruits maison sont 100% fruits et sans sucre ajouté.
Les desserts maison sont élaborés sur notre cuisine par le chef et son équipe.