

# Menu

SEMAINE DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

DEJEUNER				
LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
Salade piémontaise Taboulé  Carottes au citron	Sardines à l'huile Céleri remoulade Choux blanc au cumin	Salade de perles	Filets de maquereaux Salade d'endives aux pommes Concombre à la ciboulette	Salade de quinoa Salade de mâche Betteraves en salade
Salade Verte	Salade Verte		Salade Verte	Salade Verte
Sauté de porc au paprika Quenelles de volaille	Filet de hoki sauce aux herbes	Escalope aux champignons	Filet de poisson frais sauce saint Jacques	Poisson meunière Boudin noir aux pommes
Choux-fleurs à la polonaise	Steak haché sauce poivre Riz pilaf	Haricots verts à l'ail	Sauté de chevreuil Spätzle/Chou rouge	Pommes de terre rissolées
Fromage	Fromage	Laitage	Fromage	Fromage
CHANDELIER	Fruit de Saison	Tarte aux pommes 	Crème brûlée ou Fruits Frais	Fruit de Saison
Crêpes 				

DINER				
Potage 	Salade de pommes de terre	Œufs durs mayonnaise	Jambon Forêt Noire	
Œufs sur le plat Macaroni 	Croustillant au fromage Carottes à la crème	Gratin de crozets végétarien	Boulette s'd'agneau Légumes couscous	
Laitage	Laitage	Laitage	Semoule 	
Tartelette aux pêches	Chou pâtissier 	Cocktail de fruits	Laitage	
			Crêpes myrtilles	

LA GESTIONNAIRE ADJOINTE  
E.BECKER



LA PROVISEURE  
S.EBODE

