






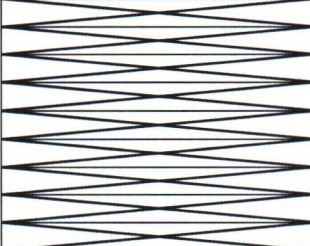


Menu

SEMAINE DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

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

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

LA GESTIONNAIRE ADJOINTE
E.BECKER



LA PROVISEUR
S.EBODE

