


















Menu

SEMAINE DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

| DEJEUNER | | | | |
|--|--|--|---|--|
| LUNDI 09 | MARDI 10 | MERCREDI 11 | JEUDI 12 | VENDREDI 13 |
| Carottes persillées Radis blanc Pâté de campagne Salade Verte Emincé de volaille aux champignons Filet de saumon sauce hollandaise Coquillettes  Fromage de la ferme  Fruit de Saison | Salade de coquillettes  Taboulé  Chou rouge Salade Verte Merguez Omelette  aux fines herbes  Poêlée de légumes et pommes de terre Fromage de la ferme  Yaourt vanille  ou Fruit Frais | Crudités Lasagnes  Salade Verte Laitage Ananas chantilly | MENU CHINOIS Salade de nouilles chinoises Chou chinois Salade asiatique Salade Verte Nems au poulet Nems au légumes Riz cantonnais  Fromage de la ferme  Beignet aux pommes ou Fruits Frais | Entrées variées Rôti de porc à l'ancienne Poêlée de légumes à l' indienne Laitage au choix Crème gourmande spéculoos ou Fruit Frais |
| DINER | | | | |
| Salade composée Jambon braisé Courgettes  Crunchy pétales Laitage Liégeois chocolat  | Carottes à l'orange Sauté de veau Ebly  aux petits légumes Laitage Fruit de Saison | Rillettes de thon Cuisse de poulet rôtie Petits pois carottes Laitage Eclair vanille  | MENU VEGETARIEN Potage  Spaghetti aux champignons et roquefort Laitage Poire au chocolat |  |

LA GESTIONNAIRE ADJOINTE
E.BECKER



LA PROVEISEURE
S.EBODE

