



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 16 au 22 février 2026

Semaine N°8

PRENOM :

Date et signature :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
FORMULES MIDI OU MIDI ET SOIR	Menu N° 1 Taboulé Escalope de porc au jus Chou-fleur Brie Kiwi de France	Menu N° 1 Crêpe goût fromage Sauté de poulet à l'ancienne Riz blanc créole Petit moulé ail et fines herbes Bugnes "Mardi Gras"	Menu N° 1 Salade marine ( riz ) Paupiette de veau Poêlée de carottes ciboulette Fromage blanc sucré Quetsches au sirop	Menu N° 1 Mortadelle pistache Dos de colin au citron Pommes rissolées Emmental Banane	Menu N° 1 Piémontaise Poulet rôti Poêlée cordiale Yaourt fermier BIO Pomme au four	Menu N° 1 Trio de légumes d'hiver râpés Cassoulet ( poitrine-saucisse ) Harcots blancs Rondelé ail et fines herbes Mousse chocolat	Menu N° 1 Salade Landaise Rôti de bœuf marchand de vin Endives braisées Mottin Charentais Paris-Brest
	Menu N°2 ou SOIR Friand fromage Fricadelle de bœuf au poivre Macaronis au beurre Fromage blanc nature Compote de fruits de saison "maison"	Menu N°2 ou SOIR Andouille Paupiette du pêcheur Cœur de céleri gratiné <sup>**</sup> Chèvre Clémentines	Menu N°2 ou SOIR Oeuf sur macédoine Blanc de poulet sauce béarnaise Petits pois cuisinés Fraidou Pot crème framboise	Menu N°2 ou SOIR Céleri rémoulade Potée Auvergnate Chou vert Yaourt nature Tarte citron	Menu N°2 ou SOIR Rillette Filet de poisson du marché Semoule Edam Orange	Menu N°2 ou SOIR Salade Niçoise Ragoût de gésiers aux oignons Ragoût de légumes Fromage blanc sucré Crumble aux pommes	Menu N°2 ou SOIR Surimi de crabe mayonnaise Sauté de sanglier au vin blanc Ecrasé de pommes de terre Bleu d'Auvergne Bavarois framboise

Potage jardinier Potage légumes "maison "	Velouté Dubarry Potage légumes "maison "	Soupe à l'oignons Potage légumes "maison "	Potage paysan Potage légumes "maison "	Soupe du Chef Potage légumes "maison "	Velouté Crécy Potage légumes "maison "	Potage potiron Potage légumes "maison "
ENTREES	Taboulé Friand fromage Pâté campagne Concombre vinaigrette	Crêpe goût fromage Andouille Marco Polo Salade de poisson blanc/ tomate	Salade marine ( riz ) Oeuf sur macédoine Radis Museau de porc vinaigrette	Mortadelle pistache Céleri rémoulade Feuilleté Dubarry Haricots-verts échalote	Piémontaise Rillette Salade du Nord Tarte 3 fromages	Trio de légumes d'hiver râpés Salade Niçoise Pâté croûte Emietté de merlu ciboulette
	Escalope de porc au jus Fricadelle de bœuf au poivre Encornets à la tomate Cordon bleu de volaille	Sauté de poulet à l'ancienne Paupiette du pêcheur Boudin blanc Koftas d'agneau	Paupiette de veau Blanc de poulet sauce béarnaise Lasagne de boeuf Poisson pané	Dos de colin au citron Potée Auvergnate Aiguillettes de poulet au poivre Omelette à l'Espagnol	Poulet rôti Filet de poisson du marché Jambon grill Steak haché de bœuf	Cassoulet ( poitrine-saucisse ) Ragoût de gésiers aux oignons Quenelles de brochet Nantua Lamelle de volaille façon kebab
	Pané blé tomate mozzarella	Bouchée panée aux légumes verts	Quiche thon tomates	Lasagne ricotta épinard chèvre	Omelette Espagnol	Pépites de blé façon thai
	Chou-fleur Macaronis au beurre Duo de céréales Tombée de fenouil	Riz blanc créole Cœur de céleri gratiné Haricots-verts persillés Pommes sautées	Poêlée de carottes ciboulette Petits pois cuisinés COMPLET Ratatouille	Pommes rissolées Chou vert Gratin de blettes Blé à la tomate	Poêlée cordiale Semoule Spaghetti Concassée de tomates au persil	Haricots blancs Ragoût de légumes Poêlée de brocolis Pommes vapeur
CHOIX MENUS A LA CARTE	Brie Fromage blanc nature Yaourt sucré Tartare nature	Petit moulé ail et fines herbes Chèvre Fromage blanc fruité Yaourt nature	Fromage blanc sucré Fraidou Bleu Yaourt aromatisé	Emmental Yaourt nature Fromage blanc fruité Fripon Bel	Yaourt fermier BIO Edam Vache qui Rit Fromage blanc nature	Rondelé ail et fines herbes Fromage blanc sucré Tomme noire Yaourt aromatisé
DESSERTS / FRUITS	Kiwi de France Compote de fruits de saison "maison" Liégeois vanille Pot crème chocolat noisette	Bugnes "Mardi Gras" Clémentines Beignet pomme Compote pommes abricots	Quetsches au sirop Pot crème framboise Cake aux fruits confits Poire de France	Banane Tarte citron Flan vanille nappage caramel Compote de fruits de saison "maison"	Pomme au four Orange Eclair chocolat Crème dessert café	Mousse chocolat Crumble aux pommes Compote pommes pêches Pomme

\* nous ne garantissons pas la maîtrise des allergènes

\*\* Pour les déclinaisons "coupé fin" et "haché" nous nous autorisons à substituer une viande par un équivalent sans os