



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :
du 23 février 2026 au 1 mars 2026



Lundi 23/02	Mardi 24/02	Mercredi 25/02	Jeudi 26/02	Vendredi 27/02	Samedi 28/02	Dimanche 01/03
Salade verte et maïs  Farfalle à la bolognaise  Brunoise de légumes Corbeille de fruits 	Betteraves vinaigrette au vinaigre balsamique  Rôti de porc à l'ail et aux herbes de Provence Boulgour au jus de légumes Blettes à la provençale (tomate, olive) Crème dessert au citron	Salade batavia bio et dés d'emmental  Chili con carne Riz créole Gâteau basque (sablé, crème d'amande)	Houmous (purée de pois chiches) et toast Rognons de bœuf sauce moutarde Pâtes Coquillettes au beurre  Haricots verts vapeur  Salade de fruits frais vanillée 	Saucisson à l'ail  Filet de hoki crème de persil  Riz pilaf Jardinière de légumes (petits pois, navet) Crème au café	Haricots beurre en salade, vinaigrette à l'échalote  Saucisse de Toulouse rôtie Poêlée lentilles carottes  Corbeille de fruits 	Salade de mâche vinaigrette agrumes  Haut de cuisse de poulet sauce diable (tomate, estragon) Pommes de terre sautées  Courge rôtie Tarte aux pommes normande
Potage de légumes Poêlée de pommes de terre au poulet  Pêche au sirop sur lit de crème pâtissière	Potage Picard : poireau, pdt et oignon  Omelette aux champignons Salade batavia vinaigrette Salade de fruits frais 	Potage de légumes Cake brocoli feta Salade laitue vinaigrette Pomme au four 	Potage parmentier : poireaux, pdt Gratin de chou-fleur au jambon Mousse au chocolat	Potage de légumes Bouchée à la reine (quenelle de volaille) Salade iceberg Coupe de banane 	Potage de légumes Jambon blanc Purée de pommes de terre  Compote de pomme au miel	Potage de légumes Tourte aux champignons Salade feuille de chêne  Crème dessert à la vanille