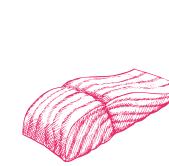





Menu

Le chef et son équipe vous proposent :
du 9 février 2026 au 15 février 2026



Lundi 09/02	Mardi 10/02	Mercredi 11/02	Jeudi 12/02	Vendredi 13/02	Samedi 14/02	Dimanche 15/02
Salade verte et fenouil vinaigrette 	Rillettes de poisson blanc aux herbes fraîches et toast  	Endives vinaigrette moutarde à l'ancienne	Salade coleslaw (carotte et chou blanc) 	Pâté de campagne 	Poireaux vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes 
Rôti de porc à l'ail et aux herbes de Provence	Aiguillettes de poulet à la crème de basilic	Welsh (jambon, bière, cheddar) et frites	Chili con carne (haricots rouges, bœuf égrené)	Fricassée de fruits de mer, sauce homardine gratinée Riz pilaf	Cuisse de poulet rôtie au paprika Gratin dauphinois (pdt) Jardinière de légumes (petits pois, navet)	Rôti de veau sauce au poivre vert Écrasé de pommes de terre et panais 
Semoule au jus de viande	Pâtes Macaroni 	Calais : gâteau café et chicorée	Île flottante au caramel	Haricots verts aux oignons caramélisés Salade de fruits frais 	Entremets caramel	Brownie
Céleri poêlé à la tomate	Carottes à l'étuvée 					
Pomme 	Corbeille de fruits  					
Potage Picard : poireau, pdt et oignon 	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Bouillon légumes et vermicelles (pâtes)	Potage de pomme de terre au basilic	Potage de légumes
Mijoté de bœuf aux navets et à la sauge 	Quiche à l'oignon	Poêlée de pommes de terre aux foies de volaille 	Cake olives emmental Salade feuille de chêne 	Œuf dur épinards à la Florentine 	Chou-fleur gratiné aux lardons sauce tomate	Crêpe aux champignons
Riz au lait au caramel	Compote de pomme et spéculoos	Salade de fruits frais du moment   	Ananas au sirop	Crème dessert tapioca au chocolat	Corbeille de fruits 	Champignons à la béchamel
						Compote de pomme