

MENUS - Semaine du 23 Février 2026 au 1er Mars 2026



	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27	SAMEDI 28	DIMANCHE 1er
Déjeuner  Bon Appétit	SALADE DE LENTILLES EPAULE D'AGNEAU Origine France - PUREE DE COURGE FROMAGE FRUITS DE SAISON	CELERI REMOULADE POULET BASQUAISE Origine France - FARFALLES FROMAGE CREME PISTACHE	CROQUE MONSIEUR PAUPIETTE DE VOLAILLE Origine France - DUO DE CHOUX FROMAGE FRUITS DE SAISON	SALADE VERTE AU CHEVRE CHAUD SAUTE DE PORC AU CURRY Origine Espagne - RIZ FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE DE BETTERAVE POISSON MEUNIERE - FRITE FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS	TARTE JAMBON/FROMAGE BŒUF BRAISE Origine France - SALSIFIS FROMAGE RIZ AU LAIT	TERRINE DE LEGUMES CUISSÉ DE CANETTE Origine France - GRATIN FORESTIER FROMAGE GATEAU BASQUE
	Dîner 	POTAGE GARBURE QUENELLES DE BROCHET FROMAGE FLAN AU CARAMEL	POTAGE CRECY JARDINIERE DE LEGUMES FROMAGE FRUITS DE SAISON	SOUPE DE LEGUMES SALADE DE POMME DE TERRE ET CERVELAS FROMAGE CREME RENVERSEE A LA PRALINE	VELOUTE DE LEGUMES TARTE AUX POIREAUX ET CAMEMBERT FROMAGE POIRE AU SIROP	SOUPE PAYSANNE FEUILLETE A LA SAUCISSE FROMAGE FRUITS DE SAISON	VELOUTE DE POIREAUX SALADE DE MUSEAU FROMAGE LIEGEOIS CHOCOLAT
							



Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes