

# Menus du 16 au 22 Février 2026

Semaine 8

<b>Lundi 16</b> <b>Ste Julienne</b> 	Croisillon Dubarry  Tempe de porc au jus Boulgour  aux petits légumes Fromage Crème chocolat	Potage aux légumes Coquille de poisson Salsifis persillés Ou semoule de blé Fruit de saison
<b>Mardi 17</b> <b>St Alexis/Mardi Gras</b>	Betterave rouge vinaigrette  Pot au feu Légumes variés Fromage Choux à la crème maison	Bouillon de bœuf vermicelles Jambonneau Tortis  et légumes gratinés Ou semoule de riz Yaourt 
<b>Mercredi 18</b> <b>Ste Bernadette</b>	Macédoine mayonnaise  Sauté de volaille Marengo Frites Fromage Mirabelles au sirop	Velouté de brocolis Galette  lait ribot Ou maïzena Crème Mont-Blanc caramel
<b>Jeudi 19</b> <b>St Gabin</b>	Asperges vinaigrette Choucroute maison Fromage Fromage blanc aromatisé	Potage poireaux pomme de terre Tourte feuilletée jambon-comté Salade Ou semoule de blé Pêche au sirop
<b>Vendredi 20</b> <b>Ste Aimée</b> 	Salade Espagnole (H. Verts, poivrons, champignons, tomate) Saumonette  Façon blanquette à la moutarde Pommes de terre persillées  Fromage Fruit de saison	Crème de légumes Tomate farcie Purée de céleri Ou semoule de riz Crème onctueuse framboise-litchi maison
<b>Samedi 21</b> <b>St Damien</b>	Pâté de campagne Paupiette de veau sauce Madère Pépinettes Fromage Crème praliné	Potage St Germain Clafoutis poulet tomate-mozzarella Salade Ou bouillie  Banane
<b>Dimanche 22</b> <b>Ste Isabelle</b>	Terrine de légumes Méditerranéenne  Navarin d'agneau Flageolets Salade, fromage Tiramisu	Potage mixé Rôti cuit Haricots beurre Ou semoule de riz Coupelle compote pomme