

Menus du 16 au 22 Février 2026

Semaine 8

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