

L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 2 au 8 Février 2026

*Sous réserve des arrivages et disponibilités des denrées auprès de nos fournisseurs

	DÉJEUNER	Texture adaptée	<i>Menus</i> À votre demande, un mets qui ne vous convient pas peut être remplacé. Les garnitures vous sont proposées à discrétion. Les viandes de bœuf, de veau, de porc, de mouton, d'agneau et de volaille proviennent d'élevages français et entrent dans le champ de la loi Egalim. Les fruits et légumes frais sont biologiques, labellisés ou issus de circuits courts, sauf incapacité du fournisseur au regard des marchés. Enfin, le pain proposé (hors pain de mie) est fabriqué à partir de produits français issus de l'agriculture biologique.  Loi Egalim : Menu végétarien	DÎNER	Texture adaptée
Lundi 2	Bouchées camembert sauté de bœuf aux olives Torsades Tomme blanche Entremet chocolat <i>Thé ou Café</i>	Flan au fromage Purée de pommes de terre et bœuf mixé Fromage Entremet chocolat <i>Thé ou Café</i>		Potage 3 légumes Poisson blanc aux amandes Brunoise provençale Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>	Potage 3 légumes Brunoise et poisson mixés Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Mardi 3	Concombre à la crème Aiguillette de poulet huile d'olive, herbes de Provence Poêlée maraîchère Emmental Crêpes <i>Thé ou Café</i>	Mousse aromatisée Poêlée et dinde mixée Fromage Crèmeux citron <i>Thé ou Café</i>		 Potage Dubarry Pommes de terre sarladaise Fromage Crème yabon café <i>Thé ou Café</i>	Potage Dubarry Purée de pommes de terre au Cantadou Fromage Crème Yabon café <i>Thé ou Café</i>
Mercredi 4	Salade picarde Cassoulet Morbier Fruit <i>Thé ou Café</i>	Mousse de betterave Purée de haricots blancset porc mixé Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>		Bouillon poule vermicelles Blanc de dinde Carottes à la crème Fromage Entremet caramel <i>Thé ou Café</i>	Bouillon poule vermicelles Purée de carotte et dinde mixée Fromage Entremet caramel <i>Thé ou Café</i>
Jeudi 5	Riz camargais Sauté de veau à la bière Haricots beurres Bleu d'Auvergne Pomme cuite à la cannelle <i>Thé ou Café</i>	Salade mixée Haricots beurres et veau mixés Fromage Pomme cuite et compote <i>Thé ou café</i>		Velouté de légumes verts Tortilla aux oignons Salade Fromage Fromage blanc nature sucré <i>Thé ou Café</i>	Velouté de légumes verts Purée de pommes de terre aux œufs Fromage Fromage blanc nature sucré <i>Thé ou Café</i>
Vendredi 6	Museau vinaigrette Blanquette de poisson Riz créole Comté Fruit <i>Thé ou Café</i>	Mousse de rillette Purée de pommes de terre et poisson mixé Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>		Velouté de courgettes à la vache qui rit Choux de Bruxelles aux lardons Fromage Yaourt aux fruits <i>Thé ou café</i>	Velouté de courgettes à la vache qui rit Choux bruxelles lardons mixés Fromage Yaourt aromatisé <i>Thé ou Café</i>
Samedi 7	Salade cœur de palmier Rôti de dindonneau sauce andalouse Poêlée campagnarde St Albray Flanby <i>Thé ou Café</i>	Salade mixée Purée carotte et dinde mixés Fromage Flanby <i>Thé ou Café</i>		Potage Crécy Tortellini boscone Fromage Segment d'orange cannelle <i>Thé ou Café</i>	Potage Crécy Purée de pommes de terre à la vache qui rit Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Dimanche 8	Asperges vertes aux herbes Rosbeef sauce poivre Mélange forestier/ Rosti de pommes de terre Sainte Maure Tarte crumble poire chocolat <i>Thé ou Café</i>	Terrine de légumes Purée de pommes de terre et haché fin Fromage Opéra <i>Thé ou Café</i>		 Potage au potiron Poireau béchamel Fromage Mousse citron <i>Thé ou Café</i>	Potage au potiron Poireau béchamel mixé Fromage Mousse citron <i>Thé ou Café</i>