

Semaine du 23 février au 1 mars 2026

	Menu Normal	Menu Végétarien
Lundi 23.2.	Potage purée de céleri-pomme Rôti de porc Cléopâtre Sauce au miel Croquettes de pommes de terre Haricots verts secs étuvés Salade de kiwis en dés	Potage purée de céleri-pomme Boulettes végétariennes Sauce crème aux légumes Croquettes de pommes de terre Haricots verts secs étuvés Salade de kiwis en dés
Mardi 24.2.	Crème de poireaux Ballotine de poulet farcie aux pruneaux Jus de viande Blé aux légumes Crème à la vanille	Crème de poireaux Risotto d'épeautre aux fèves et marrons Salade de courgettes crues Crème à la vanille
Mercredi 25.2.	Consommé brunoise Choucroute garnie Moutarde Pommes de terre nature Compote de poires	Bouillon de légumes Oeufs pochés Sauce aurore Nouilles campagnardes Raves étuvées Compote de poires
Jeudi 26.2.	Potage de livèche Epaule de veau rôti Sauce à l'estragon Pommes de terre au four Carottes Vichy Salade de fruits frais	Potage de livèche Emincé de tofu au basilic Pommes de terre au four Carottes Vichy Salade de fruits frais
Vendredi 27.2.	Crème de légumes Dos de cabillaud poché Sauce dieppoise Riz de Camargue Salade de chou rouge crue Mille-feuilles	Crème de légumes Risotto verde Fromage râpé Salade de chou rouge crue Mille-feuilles
Samedi 28.2.	Crème de pois verts Sauté de boeuf au poivre Rösti Epinards à la crème Myrtilles au sucre	Potage purée de légumes Boulettes de pois Sauce au curry Couronne de couscous Salade de rampon Myrtilles au sucre
Dimanche 1.3.	Potage fermière Filet de canette Sauce brune à l'orange Penne Salade batavia Brownies	Potage fermière Gratin de polenta aux aubergines et tofu Salade batavia Brownies