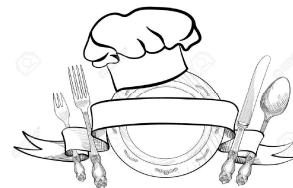










MENU



DATE	DEJEUNER	DINER
LUNDI 02/02/26	Potage cultivateur Œuf dur sauce ravigote Sauté de blanc de poulet forestier Poêlée aux carottes, tomates cerises, épinards Saint Nectaire  Crêpes	Potage cultivateur Tarte à la provençale Salade verte (cœur de laitue, mâche, mélange) Camembert Kiwi
MARDI 03/02/26	Potage cultivateur Duo de crudites (Carottes et choux) Sauté de poulet aux raisins Pommes fruits Plateau de fromages  Moelleux aux abricots	Potage cultivateur Filet de poisson sauce blanche Poêlée campagnarde (carottes, h verts, PDT, oignons) Fromy Compote de pêches
MERCREDI 04/02/26	Potage de légumes Rillettes cornichons Sauté de lapin au cidre  Poêlée méridionale (h verts, salsifis, aubergines, poivrons, oignons) Emmental Banane	Soupe à l'oignon Jambon blanc Pâtes au beurre (coquillettes, torsettes, tricolores, orzo...) Semoule au lait  
JEUDI 05/02/26	Potage de C.Fleurs et légumes Poireau vinaigrette Bœuf au jus Jeunes carottes persillées Babybel Compote pomme fraise	Potage de C.Fleurs et légumes Gratin de poisson et fruits de mer  Salade verte (cœur de laitue, mâche, mélange) Mousse au chocolat *
 VENDREDI 06/02/26	Potage cultivateur Salade franc comtoise Filet de poisson sauce curry Purée de céleri Edam  Poire cuite	Potage cultivateur Gratin de brocolis, choux-fleur lentilles, boulghour à la béchamel Petits suisses au fruits
SAMEDI 07/02/26	Potage de légumes Asperges sauce fromage blanc ciboulette Rôti de porc aux herbes Ratatouille Camembert Mosaïque de fruits	Potage de légumes Lard chaud 1/2 sel Purée de pommes de terre Riz au lait **
DIMANCHE 08/02/26	Potage de C.Fleurs et légumes Délice de la mer sauce cocktail Sauté de dinde aux pruneaux Petits pois Comte  Carré abricot	Potage de C.Fleurs et légumes Clafoutis Poisson/Légumes Salade verte (cœur de laitue, mâche, mélange) Yaourt aromatisé

Sous réserve de modification du menu



Les produits utilisés à la confection des repas sont susceptibles de contenir des substances ou produits pouvant provoquer des allergies ou intolérances (cf. Liste des allergènes annexe II du Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011). En cas d'allergie ou d'intolérance, vous êtes invités à le signaler auprès du personnel.

*Vous souhaitez
un bon appétit*

* Origine des viandes bovines : cf fiche "origine des viandes bovines" au panneau d'affichage