

Tournée:

Nom:

Prenom:

Menus du 26 janvier au 22 février 2026

M2

Menu du jour							
	lundi 26 janv. 2026	mardi 27 janv. 2026	mercredi 28 janv. 2026	jeudi 29 janv. 2026	vendredi 30 janv. 2026	samedi 31 janv. 2026	dimanche 1 févr. 2026
Entré	Betteraves rouges HVE	Brunoise de carottes et panais	Pomme de terre bulgare ciboulette	Poireau vinaigrette	Macédoine de légumes	Coleslaw	Pâté de campagne supérieur
Plat	Trotolles jambon sec pesto	Moules et crevettes sauce massaman et riz créole BIO*	Poulet sauce champignons et haricots verts	Spaghetti à la Bolognaise	Colombo de poisson MSC et purée de patate douce	Poulet sauce tandoori et semoule	Potée auvergnate
Lait	Yaourt nature	Camembert	Fromage blanc nature	Edam	Comté AOP	Petits suisses aux fruits	Faisselle nature
Dess	Fruit de saison	Crème dessert praliné	Semoule au lait	Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois vanille	Baba au rhum
Potage	Potage brocolis	Soupe à l'oignon	Potage potiron	Soupe Bortsch	Potage d'antan	Potage de poireaux	Mouliné de légumes
Comp	Taboulé à la Volaille	Pizza royale BIO	Œufs pochés	Bouchées pois chiches mozza à la menthe BIO	Cake lardons poireaux	Lomo	Salade toscane
Dess	Flan caramel	Compote mirabelle HVE	Fruit de saison	Muffin pâte à tartiner choco noisette	Mousse au café	Compote fruit de la passion	Fruit de saison
La Chandeleur							
	lundi 2 févr. 2026	mardi 3 févr. 2026	mercredi 4 févr. 2026	jeudi 5 févr. 2026	vendredi 6 févr. 2026	samedi 7 févr. 2026	dimanche 8 févr. 2026
Entré	<i>Pomelo</i>	Acras crevettes	Salade pot au feu	Céleri rémoulade	Chou blanc aux pommes	Salade violette	Champignons Fines Herbes
Plat	<i>Paupiette de dinde et pommes de terre sauce aux champignons</i>	Porc au basilic et haricots verts BIO*	Filet de poisson blanc MSC pané sauce béarnaise et julienne de	Émincé de volaille à la crème de romarin et penne	Quenelles de brochet sauce Nantua riz sauvage	Crêpinette au jus de veau et écrasé de carotte	Veau Marengo et macaroni
Lait	<i>St Paulin</i>	Fromage blanc nature	Emmental	Yaourt nature	Petits suisses aux fruits	Camembert	Brie
Dess	<i>Crêpe à la crème de marron</i>	Mélange exotique sans sucre	Fruit de saison	Semoule au lait	Flan vanille	Fruit de saison	Profiteroles
Potage	Soupe à l'oignon	Potage Saint Germain	Potage potiron	Potage d'antan	Soupe Bortsch	Mouliné de légumes	Potage de poireaux
Comp	Omelette aux fines herbes	Marco Polo	Aspic d'œuf au jambon FROID	Cake créole	Landaïse au Piment d'Espelette	Terrine de volaille	Bouchées légumes amandes BIO
Dess	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Crème dessert caramel	Compote poire HVE	Fruit de saison	Liégeois café	Fruit de saison
	lundi 9 févr. 2026	mardi 10 févr. 2026	mercredi 11 févr. 2026	jeudi 12 févr. 2026	vendredi 13 févr. 2026	samedi 14 févr. 2026	dimanche 15 févr. 2026
Entré	Taboulé Méditerranéen	Duo de crudités	Lentilles vertes ciboulette	Navet rémoulade	Mélange de légumes croquants	Pomme De Terre Hareng	Terrine de volaille
Plat	Pavé de lieu MSC à l'aneth et fondue de poireaux	Boulettes de de veau et penne sauce tomate	Allumette jambon et fromage / Jardinière de légumes	Paupiette de lapin à la moutarde et pommes de terre à l'anglaise	Risotto de saumon	Poulet façon coq au vin et carottes BIO*	Choucroute garnie
Lait	Fromage blanc nature	Gouda	Edam	Tomme blanche	Yaourt aux fruits	Mini cabrette	Roquefort AOP
Dess	Fruit de saison	Flan chocolat	Fruit de saison	Riz au lait	Crème dessert café	Fruit de saison	Flan pâtissier
Potage	Crème d'épinards	Potage d'antan	Potage Saint Germain	Mouliné de légumes	Soupe à l'oignon	Soupe Bortsch	Potage potiron
Comp	Bûche de jambon à la macédoine de légumes FROID	Marine au thon	Œufs pochés	Nems au poulet	Pâté de campagne HVE	Museau de Boeuf A La Lyonnaise	Boulettes VG suédoises BIO
Dess	Liégeois vanille	Compote abricot HVE	Mousse au citron	Fruit de saison	Compote pruneaux	Cannelé	Fruit de saison
	lundi 16 févr. 2026	mardi 17 févr. 2026	mercredi 18 févr. 2026	jeudi 19 févr. 2026	vendredi 20 févr. 2026	samedi 21 févr. 2026	dimanche 22 févr. 2026
Rose et rouge							
Entré	Betteraves rouges HVE	Macédoine De Légumes	Riz mexicain burrito	<i>Chou rouge vinaigrette</i>	Salade pot au feu	Céleri Vinaigrette	Taboulé
Plat	Parmentier de hadock MSC	Tajine de poulet aux abricots et semoule	Bitokes d'agneau à la napolitaine et julienne de légumes	<i>Émincé de poulet pommes de terre paprika</i>	Filet de colin MSC basilic et fondue de poireaux	Spaghetti à la Bolognaise	Filet de poisson blanc MSC pané sauce béarnaise et julienne de légumes
Lait	St Moret	Fromage blanc nature	Camembert	<i>Yaourt brassé à la fraise BIO</i>	Petits suisses aux fruits	Brie	Faisselle nature
Dess	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat	<i>Cookie praline Rose de Lyon</i>	Fruit de saison	Semoule au lait	Fondant chocolat noisette BIO
Potage	Potage d'antan	Soupe à l'oignon	Potage brocolis	Potage de poireaux	Mouliné de légumes	Potage Saint Germain	Crème d'épinards
Comp	Lentilles corail pois chiche	Omelette nature	Pates Risoni A La Niçoise	Falafels	Blanc de dinde	Pomme De Terre Hareng	Vendéenne émincé de chou blanc
Dess	Flan caramel	Liégeois café	Fruit de saison	Compote pêche HVE	Crème dessert praliné	Fruit de saison	Compote vanille HVE
