



MENU DE LA SEMAINE 6
















LUNDI
02 FEV 2026

MARDI
03 FEV 2026

MERCREDI
04 FEV 2026

JEUDI
05 FEV 2026

VENDREDI
06 FEV 2026

Hors d'œuvre	SALADE VERTE & TOMATE	FROMAGE À LA COUPE BRIE- MUNSTER	ŒUFS VINAIGRETTE 	VELOUTÉ DE LÉGUMES	SALADE DE CAROTTES 
Menu standard	OMELETTE GARNIE LÉGUMES & POMMES DE TERRE 	COUSCOUS GARNI (VIANDE DE BŒUF -VOLAILLE) 	MENU VEGETARIEN	GALETTE DE VIANDE AUX HERBES (VIANDE DE BOEUF) 	SPAGHETTI FRUITS DE MER 
Garniture	SALADE VERTE & TOMATE	SEMOULE & LÉGUMES COUSCOUS 		RIZ PILAF & RATATOUILLE DE LÉGUMES	FROMAGE RAPÉ
Menu végétarien	OMELETTE GARNIE LÉGUMES & POMMES DE TERRE  	GALETTE DE SOJA 	GRATIN DE PÂTES  	ESCALOPE DE BLÉ PANÉE	SPAGHETTI FRUITS DE MER
Dessert du jour (ou 1 laitage)	FRUIT FRAIS POIRE	YAOURT AUX FRUITS MIXÉS	CRÈME DESSERT VANILLE	FLAN CARMEL	COMPOTE DE POMME



Fait Maison



Plat contenant du porc



Plat Végétarien



Produits Bio



Produits Locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !