

Menus de la semaine du 2 février au 8 février 2026



Designed by Freepik / Pixabay

	Déjeuner	Dîner
Lundi	<ul style="list-style-type: none"> Cake aux légumes Kefta de volaille Semoule Fromage blanc Pomme 	<ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes Côte de porc Navets et carottes Fromage à tartiner Fruits
Mardi	<ul style="list-style-type: none"> Salade d'endives Curry de volaille Riz Fromage à tartiner Panna cotta au coulis de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pâtes Clafoutis de légumes Fromage Fruits
Mercredi	<ul style="list-style-type: none"> Salade coleslaw Poisson en sauce Epinards Fromage Pain perdu 	<ul style="list-style-type: none"> Charcuterie Lasagnes Salade Yaourt aux fruits
Jeudi	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pois chiches Gratin de patates douces et courge Fromage à tartiner Salade de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Salade composée Paupiettes de volaille Petits pois Fromage Semoule au lait
Vendredi	<ul style="list-style-type: none"> Salade de champignons à la crème Bœuf bourguignon Pommes de terre vapeur Fromage Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Potage de courge Pizza Salade verte Yaourt aux fruits
Samedi	<ul style="list-style-type: none"> Salade d'endives, noix et fromage Tajine de volaille Légumes et semoule Fromage Tarte aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de betteraves crues et carottes Poisson Purée de pommes de terre Fromage Pomme au four
Dimanche	<ul style="list-style-type: none"> Poireau à la vinaigrette Rougail saucisses Riz Yaourt 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de lentilles Escalope Poêlée de légumes Fromage à tartiner Liégeois

Sous réserve de modifications.

Les menus sont adaptables selon les situations individuelles : allergies, régimes alimentaires...