

Menus du 2 au 8 février 2026

	Déjeuner	Dîner
Lundi 02.02.2026	<p>Velouté Doria Salade d'endives persillées Plat bernois (jambon, lard et saucisson) Pommes nature Haricots verts Salade de fruits exotiques</p>	<p>Potage du soir Lasagne maison ou Farfalle napolitaine ou bolognaise Duo de raisins</p>
Mardi 03.02.2026	<p>Consommé brunoise Salade batavia Carbonnade de bœuf flamande Coquillettes au beurre Petits pois à la française Crème Baileys</p>	<p>Potage du soir Pommes berrichonnes aux petits légumes et lardons ou Farfalle napolitaine ou bolognaise Abricots pochés à la badiane</p>
Mercredi 04.02.2026	<p>Velouté aux fines herbes Salade de doucette et œufs durs Fricassée de veau à l'échalote Pommes sablées Choux de Bruxelles Verrine de petits fruits chantilly</p>	<p>Potage du soir Strudel aux pommes viennois sauce vanille ou Farfalle napolitaine ou bolognaise Boule de glace</p>
Jeudi 05.02.2026 Menu brasserie	<p>Potage Florida Salade mélée Filet de dinde rôti sauce bigarade Riz pilaf Epinards à l'échalote Tartelette au citron</p>	<p>Potage du soir Omelette aux fines herbes coulis de tomate ou Farfalle napolitaine ou bolognaise Flan caramel</p>
Vendredi 06.02.2026	<p>Potage de céleris Salade verte et dés de gruyère Filet de loup de mer (TU) grillé Riz créole Carottes glacées Bûche glacée</p>	<p>Potage du soir Ramequin au fromage Julienne de légumes ou Farfalle napolitaine ou bolognaise Demi poire pochée à la vanille</p>
Samedi 07.02.2026	<p>Bouillon de bœuf persillé Salade verte et trévise Sauté de lapin à la cacciatora Polenta au parmesan Choux-fleurs à la polonoise Mousse mangue</p>	<p>Potage du soir Canapé au jambon et salami Salade de betteraves ou Farfalle napolitaine ou bolognaise Mirabelles au sirop</p>
Dimanche 08.02.2026	<p>Crème de livèche Fagottini al tartufo Magret de canard rôti au miel de thym Pommes sautées Méli-mélo de légumes grillés Coupe banana split</p>	<p>Potage du soir Café complet Terrine au poivre ou Farfalle napolitaine ou bolognaise Yogourt aux fruits</p>