

Menus du 2 au 8 février 2026

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