

Menus du 2 février au 27 février 2026

Foyer Restaurant : 07 75 23 06 01



Lundi 2 février	Mardi 3 février	Mercredi 4 février	Jeudi 5 février	Vendredi 6 février
Chandeleur Salade d'haricots verts Sauté de taureau sauce provençale Frites Carré Président Crêpe au sucre	Betteraves Coquillettes semi-complètes à la bolognaise Edam à la coupe Pomme 	Soupe de légumes et croutons Filet de lieu sauce beurre et citron Poêlée de légumes d'hiver Gouda Eclair au chocolat	Pois chiches au cumin Rôti de porc Carottes en persillade Cantal AOP à la coupe Banane	Salade verte Filet de poisson pané Épinards béchamel Mimolette Moelleux Poire/vanille <i>(préparé par nos chefs)</i>
Lundi 9 février	Mardi 10 février	Mercredi 11 février	Jeudi 12 février	Vendredi 13 février
Carottes râpées à l'indienne Escalope viennoise Petits pois mijotés Saint Paulin Flan pâtissier 	Salade piémontaise Boulettes bœuf sauce tomate Haricots verts à l'ail Cantal Banane	Emincés d'endives et dés d'emmental Saucisse de Lozère Frites Fraidou Poire au chocolat 	Poireaux vinaigrette Sauté de bœuf à l'indienne Farfalles Emmental Kiwi	Salade verte Pavé de colin sauce mandarine Riz pilaf Tomme noire Purée de pommes <i>(préparée par nos chefs)</i>
Lundi 16 février	Mardi 17 février	Mercredi 18 février	Jeudi 19 février	Vendredi 20 février
Maquereaux moutarde Gardiane de bœuf Frites Gouda Poire 	Repas chinois Salade de nouilles chinoises Porc au caramel Riz cantonais Buche de chèvre Gâteau à l'ananas <i>(réalisé par nos chefs)</i>	Tarte au fromage Sauté de poulet sauce paprika Gratin de choux - fleur/pommes de terre Tomme de l'Ubaye Clémentine	Menu Montagnard Salade verte et vinaigrette Raclette Rondelé aux noix Pommes au four 	Potage de légumes et fromage frais Filet de poisson meunière Carottes persillées Tartare ail et fines herbes Banane
Lundi 23 février	Mardi 24 février	Mercredi 25 février	Jeudi 26 février	Vendredi 27 février
Pâté de campagne Escalope de dinde sauce forestière Haricots verts persillés Saint Nectaire Kiwi 	Salade verte Filet de lieu sauce blanche Pommes rissolées Edam Mousse chocolat	Soupe de légumes Œufs à la florentine Épinards béchamel Emmental à la coupe Tropézienne 	Carottes râpées Rôti de bœuf jus aux oignons Frites Mimolette Tarte citron meringuée	Salade de betteraves Brandade de poisson Pommes de terre fraîches Tomme grise à la coupe Pommes

Pain frais local, et artisanal



Fruits et Légumes de saison exclusivement de l'agriculture biologique

Céréales et Féculents
Issus exclusivement de l'agriculture biologique



Préparation "maison"



Le bœuf est d'origine France et race à viande

Volailles
Label Rouge



Toutes les viandes proposées sont d'origine FRANCE

Les poissons
Issus exclusivement de la pêche durable



Fromage AOP/AOC



Fromage à la coupe

