



# MENUS DU MOIS DE FEVRIER / MARS

2026	Menus du 16 au 22 Février	
<b>Lundi</b>	Potage au fenouil Salade de cœur de palmier <b>Omelette / Macaroni / Sauce paprika / Emmental râpé</b> <b>Fromage</b> <b>Yaourt</b>	
<b>Mardi</b>	Potage de saison <b>Carottes râpées</b> à la vinaigrette  Saucisse de Strasbourg / Pommes de terre / Epinards Fromage Fruit de saison	
<b>Mercredi</b>	Potage au butternut Salade mêlée Escalope de poulet Tandoori / Pommes croquettes Fromage Fromage blanc aux fruits	
<b>Jeudi</b>	Potage aux poireaux Salade de haricots verts Boulette d'agneau aux fruits secs / Mélange de céréales Fromage Fruit de saison	
<b>Vendredi</b>	Potage de panais Pamplemousse + sucre Quiche lorraine / Côtes de blettes Fromage Yaourt aromatisé	
<b>Samedi</b>	Potage aux champignons Salade piémontaise (pommes de terre, jambon, cornichons) Langue de bœuf charcutière / Purée Fromage Pâtisserie	
<b>Dimanche</b>	Potage de légumes Salade de maïs Cordon bleu / Pommes sautées / Petits pois Fromage Fruit de saison	



Avec les produits de notre région,  
**nous cuisinons** ici, pour vous.



# MENUS DU MOIS DE FEVRIER / MARS

2026	Menus du 23 Février au 1 <sup>er</sup> Mars	
<b>Lundi</b>	Potage de céleri <b>Betteraves rouges</b> à la vinaigrette  Omelette au curry / Pommes de terre / Haricots verts Fromage Fruit de saison	
<b>Mardi</b>	Potage aux brocolis Salade de tomates <b>Emincé de volaille Tandoori / Pommes sautées</b> <b>Fromage</b> <b>Yaourt</b>	
<b>Mercredi</b>	Soupe à l'oignon Salade grecque (concombre, olive, dès de fromage) Blanquette de poisson / Boulgour Fromage Compote	
<b>Jeudi</b>	Potage au fenouil Salade mexicaine (haricots rouges, poivrons, maïs) Rôti de bœuf / Duo de pommes de terre - carottes Fromage Crème dessert vanille	
<b>Vendredi</b>	Bouillon de légumes Salade d'endives au fromage Rougail saucisse / Riz Fromage Fruit de saison	
<b>Samedi</b>	Potage aux choux Salade chinoise (soja, carottes, maïs) Cuisse de poulet vigneronne / Jardinière de légumes Fromage Brassé aux fruits	
<b>Dimanche</b>	Potage à la tomate Charcuterie Steak haché au poivre / Tortis / Emmental râpé Fromage Pâtisserie	



Avec les produits de notre région,  
**nous cuisinons** ici, pour vous.



# MENUS DU MOIS DE FEVRIER / MARS

2026	Menus du 02 au 08 Mars	
<b>Lundi</b>	Potage cultivateur Salade de maïs Escalope de poulet aux champignons / Pommes röstis Fromage Yaourt nature sucré	
<b>Mardi</b>	Potage à la courgette Coleslaw (carottes, chou) <b>Goulash / Pommes sautées</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit de saison</b>	
<b>Mercredi</b>	Potage au potiron Salade esaü (lentilles) Choucroute / Pommes de terre Fromage Yaourt aux fruits	
<b>Jeudi</b>	Potage aux endives Macédoine Bœuf aux oignons / Purée de légumes Fromage Fruit de saison	
<b>Vendredi</b>	Bouillon de volaille <b>Carottes râpées</b> à la vinaigrette  Tomates farcies / Riz / Tomate provençale Fromage Mousse au chocolat	
<b>Samedi</b>	Potage Saint Germain (pois cassés) Salade de chou rouge Boulette / Merguez / Légumes couscous / Semoule Fromage Pâtisserie	
<b>Dimanche</b>	Potage au cerfeuil Nem de légumes Rôti de porc à la moutarde / Pommes de terre / Brocolis Fromage Crème dessert praliné	



Avec les produits de notre région,  
**nous cuisinons** ici, pour vous.



# MENUS DU MOIS DE FEVRIER / MARS

2026	Menus du 09 au 15 Mars	
<b>Lundi</b>	Potage aux asperges Céleri au curry Spaghettis à la bolognaise Fromage Fruit de saison	
<b>Mardi</b>	Potage de panais Chou-fleur à la vinaigrette <b>Dahl de lentilles / Riz</b> <b>Fromage</b> <b>Yaourt</b>	
<b>Mercredi</b>	Potage minestrone Salade de haricots verts Paupiette de veau marengo / Semoule / Etuvée de carottes Fromage Fruit de saison	
<b>Jeudi</b>	Potage à la tomate Salade mêlée Risotto de poisson Fromage Brassé aux fruits	
<b>Vendredi</b>	Potage à l'ail Terrine de légumes + sauce cocktail Fondant de poulet aux cèpes / Duo de pommes de terre et navets Fromage Compote	
<b>Samedi</b>	Potage au fenouil Salade de soja Sauté de porc aux olives / Pommes de terre Fromage Pâtisserie	
<b>Dimanche</b>	Potage de saison <b>Betteraves rouges</b> à la vinaigrette Omelette au thym / Blé / Courgettes au thym Fromage Flan vanille	



Avec les produits de notre région,  
**nous cuisinons** ici, pour vous.

