

MENUS

du lundi 16 au vendredi 20 février 2026

DÉJEUNER				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées à l'indienne Salade coleslaw allégée Bol de salade	Céleri rémoulade à l'ancienne Betteraves aux oignons Salade batavia	Avocat vinaigrette poireau vinaigrette	Velouté thaï au lait de coco	Salade de riz à la niçoise Salade laitue
Saucisses fumés Marmite de lentilles au tofu Lentilles Carottes à la crème	Joue de bœuf confite, oignons et champignons Dos de Colin sauce provençale Quinoa poireaux champignons Semoule de couscous Flan de chou romanesco	Knack de volaille Curry d'hiver Macaronis Champignons sautés	Émincé de bœuf à la Thaïlandaise Galette de pois chiches aux légumes Nouilles sautées Haricots verts	Cordon bleu Blé aux petits légumes Choux fleurs
Comté Bûche lait mélangé	Mini Babybel Yaourt aromatisé	Cantal Carré frais	Édam Petits suisses	Yaourt à la grecque nature
Crème dessert vanille	Salade de fruits frais d'hiver	Banane	Clémentines	Pomme golden
DÎNER (réservé aux internes)				
Betterave à la gauloise	Salade verte	Haricots verts à l'échalote	Pizza au thon	
Steak haché sauce à l'échalote Frites	Enchiladas mexicaines Cœur de blé	Œuf cocotte à l'espagnole Riz pilaf		
Rondelé aux noix Petits suisses	Mimolette Saint Paulin	Munster Faisselle		
Poire au sirop Orange	Mousse au citron Pomme rouge	Donut sucré Pomme granny	Clémentines	

* Sous réserve d'approvisionnement * VG : plats végétariens

*** fait maison

Christophe Boutet
proviseur



Noé Merle
gestionnaire

