

Nom:			SEMAINE 7		Semaine du 09 Février 2026 au 15 Février 2026			
	Lundi 09/02	Mardi 10/02	Mercredi 11/02	Jeudi 12/02	Vendredi 13/02	Samedi 14/02	Dimanche 15/02	
ENTREE	salami	taboulé oriental	salade de pâtes au cervelas	samoussas et petits légumes	quiche tomate et chèvre	pâté de lapin aux noisettes	salade mexicaine (riz, maïs, poivrons, haricots rouges, aïol, vinaigrette)	
	fond d'artichaut à la crème	salade andalouse (riz, tomates, poivrons, œufs durs, échalotes, crème fraîche, persils, ail, vinaigrette)	salade de betteraves, lardons, pommes fruits et emmental	cœur de palmier vinaigrette	jambon de pays	salade gourmande de blé (blé, poivrons, tomates, vinaigrette)	cake volaille et petits légumes	
POTAGE	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	
PLAT	émincé de porc jus aux herbes	pavé de hoki sauce chorizo	jambon braisé sauce au porto	tortillas de bœuf aux légumes et champignons	marmite de poisson	boulettes de bœuf sauce tomate	agneau sauce ail et persil	
	paupiette de lapin sauce aux pruneaux	haché de bœuf sauce échalote	escalope viennoise	saucisse de Toulouse sauce au jus brun	foie de veau sauce balsamique	andouillette sauce moutarde	marmite sarthoise (poulet, lapin, champignons, jambon, crème)	
LEGUME / FECULENT	courgettes et poivrons sautés à l'huile d'olives	clafoutis de légumes	mousseline de pommes de terre	lentilles	risotto	brocolis à la crème	cardes persillées	
	haricots blanc	salsifis	choux romanesco à la crème	navets et champignons	brunoise du soleil (courgettes, tomates, poivrons, poivrons rouge et jaune, aubergines, oignons)	céréales méditerranéennes	rösti aux oignons	
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
DESSERT	Yaourt	Tarte	Fruits de saison	Entremets	Gâteau au citron	Fruits de saison	Pâtisserie	
	liégeois café	fromage blanc aux fruits	crème dessert vanille	mousse au chocolat	compote de fruits	flan caramel	yaourt sucré	
REPAS DU SOIR	Repas du soir	Repas du soir	Repas du soir	Repas du soir	Repas du soir	Repas du soir	Repas du soir	
PAIN	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	

Afin de remplir au mieux votre planning de menus:

Entourez, cochez, ou surlignez les plats choisis,

Rayer les jours où vous ne désirez pas de repas

Les plats grisés sont des plats complets sans choix d'accompagnement