














Les menus du 02 au 08 février 2026

## La Chandeleur



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de pâtes</p> <div></div> <p>Fricassée de <u>bœuf</u> cocotte</p> <p>Duo de <u>chou-fleur</u> et </p> <p>chou romanesco </p> <p>🍴 🍴</p> <p>Pont l'Evêque AOP</p> <p>à la coupe</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Crêpe fourrée aux pommes</p>	<p>Salade de <u>betteraves rouges</u> </p> <p>🍴 🍴</p> <p>Semoule et légumes couscous</p> <p>aux pois chiches et à la coriandre</p> <p> (<u>carottes fraîches</u>-courgettes-<u>navets</u> )</p> <p><u>frais</u>-poivrons-oignons-tomates)</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Fromage fondu</p> <p>🍴 🍴</p> <p><u>Yaourt aux fruits</u> à servir</p>	<div></div> <p>Potage ardennais </p> <p>(endives et crème)</p> <p> 🍴 🍴</p> <div></div> <p>Hoki sauce waterzoï (julienne- oignons-poireaux-ail-crème)</p> <p><u>Pommes vapeur</u></p> <p>🍴 🍴</p> <div></div> <p>Mimolette</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Tarte au sucre</p>	<p>Roulade de volaille</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Emincé de dinde au curry</p> <p><u>Papillons</u></p> <p>🍴 🍴</p> <p><u>Bûchette de chèvre à la coupe</u></p> <p>🍴 🍴</p> <p><u>Clémentine</u> </p>	

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p><u>Œufs durs</u> sauce mornay</p> <p>Duo de <u>chou-fleur</u> et</p> <p>chou romanesco</p>	<p>Idem menu standard</p>		<p></p> <p>Galette haricots blancs,</p> <p>échalote, persil sauce waterzoï</p> <p><u>Pommes vapeur</u></p>	<p>Crudités</p> <p>Duo <u>lentilles beluga</u> et</p> <p><u>lentilles corail</u></p> <p><u>Papillons</u></p>



Poissons issus de la pêche durable



Recette Maison

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique.



Fruits et légumes de saison



Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal



Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.

Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine sont d'origine française.

Les menus du 09 au 15 février 2026  
SEMAINE "FABULEUSES LEGUMINEUSES"



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Fabuleuses Légumineuses</b> C'est simplement <b>BON</b> !</p> <p>Velouté de  <u>lentilles corail</u> au gingembre</p> <p> Poisson meunière</p> <p><u>Haricots verts</u> à l'ail</p> <p></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p></p> <p>Petits-suisse fruités</p>	<p>Salade verte Iceberg</p> <p></p> <p><u>Cuisse de poulet</u> au thym</p> <p>Tombée de <u>pois cassés</u></p> <p></p> <p><u>Vache qui rit</u></p> <p></p> <p><u>Orange</u> </p>		<p>Salade de maïs</p> <p></p> <p>Cari de <u>lentilles vertes</u> aux <u>carottes fraîches</u>, curcuma  et lait de coco</p> <p> <u>Riz pilaf</u></p> <p></p> <p><u>Munster à la coupe</u></p> <p></p> <p><u>Pomme</u> </p>	<p>Duo de <u>carottes</u> et <u>céleri</u>  </p> <p></p> <p> <u>Kassler</u> au jus</p> <p>S/porc : <u>Rôti de dinde</u></p> <p>Gratin de <u>brocolis</u> et </p> <p><u>pommes de terre</u></p> <p></p> <p>St Paulin</p> <p></p> <p> Gâteau pois chiches, chocolat et banane</p>

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Pané de blé</p> <p><u>Haricots verts</u> à l'ail</p>	<p>Galette italienne sauce au thym</p> <p>Tombée de <u>pois cassés</u></p>		<p>Idem menu standard</p>	<p><u>Omelette fraîche nature</u></p> <p>Gratin de <u>brocolis</u> et <u>pommes de terre</u></p>



Poissons issus de la pêche durable



Recette Maison

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique.



Fruits et légumes de saison



Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal



Produits issus du Commerce Équitable européen ou international

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.

Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine sont d'origine française.