


Vous proposent leur menu Du 2 au 8 Février 2026

Menu 1

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade Sicilienne et dés de fromage Veau marengo <small>(Viande : France)</small> Carottes Vichy Entremets au lait BIO 	Lundi 02 St Théophane	Potage de légumes vermicelles Omelette paysanne Salade verte Plateau de fromages Fruit de saison
Cervelas vinaigrette Queue de saumon sauce tartare Purée de pomme de terre et courgette Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais  Chaumeré	Mardi 03 Ste Blaise Brioche	Potage de légumes perles du japon Roulé au fromage Salade verte Riz au lait chaud
Salade d'Argenteuil Steak haché façon bouchère sauce poivre vert <small>(Viande : France)</small> Pâtes Plateau de fromages Mousse au chocolat	Mercredi 04 Ste Véronique	Velouté de légumes Quiche au thon Duo de salades Fromage blanc aux fruits
Salade de pomme de terre au hareng fumé Crépinette de volaille sauce moutarde <small>(Viande : France)</small> Poêlée de légumes Crème aux œufs	Jeudi 05 Ste Agathe	Potage de tomates vermicelles Gratin de raviolis Salade vinaigrette Plateau de fromages Pomme cuite aux amandes et son coulis
Salade trio crudités vinaigrette Poisson du jour sauce vin blanc Riz pilaf Plateau de fromages Fruit de saison	Vendredi 06 St Gaston	Potage de légumes alphabet Jambon blanc Salsifis à la tomate Semoule de riz au lait et sa confiture
Cake jambon fromage et crème ciboulette Langue de bœuf sauce madère <small>(Viande : France)</small> Haricots verts Yaourt BIO 	Samedi 07 Ste Eugénie	Bouillon de poule vermicelles Bouchée à la reine Salade verte Plateau de fromages Pêche au sirop
Tartine fine aux poireaux Cuise de Poulet Rôtié <small>(Viande : France)</small> Frites Baba aux fruits	Dimanche 08 Ste Jacqueline Apéritif-Belin	Velouté de légumes Mousse de foie-Cornichons Betteraves vinaigrette St Nectaire à la coupe et Plateau de fromages Coupelle de compote

Vous proposent leur menu Du 9 au 15 Février 2026

Menu 2

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes

Menus Automne/Hiver



Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade de fonds d'artichauts Saucisse grillée <small>(Viande : France)</small> Pâtes au beurre Entremets au lait BIO 	Lundi 09 Ste Apolline	Potage de légumes vermicelles Rôti de dinde Printanière de légumes Plateau de fromages Fruit de saison
Carottes râpées vinaigrette Dos de colin sauce ciboulette Pommes de terre vapeur Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais à Chaumeré	Mardi 10 St Arnaud Croissant	Potage de légumes perles du japon Pâté de lapin-Cornichons Salade à l'Indienne Riz au lait chaud
Œuf mimosa Galopin de veau sauce crème <small>(Viande : France)</small> Ratatouille de légumes Plateau de fromages Bavarois aux fruits et son coulis	Mercredi 11 St Héloïse	Velouté de légumes Risotto jambon champignons parmesan Poire au sirop
Salade Camarguaise Sauté de dinde au lait de coco <small>(Viande : France)</small> Gratin de courgette béchamel Plateau de fromages Ananas frais	Jeudi 12 St Félix	Potage de tomates vermicelles Tartiflette Salade verte vinaigrette Nappé caramel
Salade Strasbourgeoise Poisson du jour sauce beurre blanc Épinards à la crème Plateau de fromages Fruit de saison	Vendredi 13 Ste Béatrice	Potage de légumes alphabet Œuf dur sauce aurore Brocolis Semoule au lait et sa confiture
Rillettes de maquereau à la tomate Hachis Parmentier <small>(Viande : France)</small> Salade d'endives Yaourt BIO 	Samedi 14 St Valentin	Bouillon de poule vermicelles Galette jambon fromage Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Cocktail de fruits
Caroline au fromage Filet mignon au cidre <small>(Viande : France)</small> Pommes dauphines Tarte aux pommes	Dimanche 15 Ste Claude Apéritif-Curly	Velouté de légumes Andouille-Cornichons Macédoine mayonnaise Chèvre à la coupe et Plateau de fromages Coupelle de compote


 Vous proposent leur menu Du 16 au 22 Février 2026 Menu 3

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade de betteraves et dés de fromage Escalope de dinde à la milanaise <small>(Viande : France)</small> Pâtes au beurre Entremets au lait BIO <div style="text-align: right; margin-top: -20px;">  </div>	Lundi 16 Ste Julienne	Potage de légumes vermicelles Omelette aux fines herbes Poêlée lyonnaise Plateau de fromages Abricots au sirop
Poireaux vinaigrette Maquereau au vin blanc Julienne de légumes Plateau de fromages Crêpe chocolat Chantilly	Mardi 17 Mardi Gras Brioche	Potage de légumes perles du japon Quiche lorraine Duo de salade vinaigrette Riz au lait chaud
Salade de pâtes au cervelas Bœuf carottes <small>(Viande : France)</small> Pomme de terre vapeur Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais à Chaumeré	Mercredi 18 St Bernadette	Velouté de légumes Tagliatelles saumon aux 3 poivrons Plateau de fromages Crème dessert
Choucroute <small>(Viande : France)</small> Fromage blanc aromatisés aux fruits	Jeudi 19 St Gabin	Potage de tomates vermicelles Aiguillette de volaille pannée <small>(Viande : France)</small> Poêlée forestière Plateau de fromages Fruit de saison
Rillettes de porc-Cornichons Poisson du jour sauce provençale Riz pilaf Plateau de fromages Pomme cuite caramel et beurre salé	Vendredi 20 Ste Aimée	Potage de légumes alphabet Jambon blanc Haricots beurre Semoule au lait
Tarte aux légumes Cuisse de poule sauce crème <small>(Viande : France)</small> Salsifis Plateau de fromages Fruit de saison	Samedi 21 St Damien	Bouillon de poule vermicelles Croque-monsieur Salade verte Yaourt BIO <div style="text-align: right; margin-top: -20px;">  </div>
Colin Bellevue Rôti de veau <small>(Viande : France)</small> Purée de pommes de terre Panna Cotta aux fruits rouges	Dimanche 22 Ste Isabelle Apéritif-Belin	Velouté de légumes Museau vinaigrette Carottes cuites vinaigrette Brie à la coupe et Plateau de fromages Coupelle de compote


Vous proposent leur menu Du 23 Février au 01 Mars 2026

Menu 4

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade de riz au thon Sauté de canard aux navets <small>(Viande : France)</small> Haricots verts  Entremets au lait BIO	Lundi 23 St Lazare	Potage de légumes vermicelles Spaghettis bolognaises <small>(Viande : France)</small> Plateau de fromages Fruit de saison
Salade méli mélo aux cinq légumes Filet de saumonette à la duglérée Riz au curry Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais <small>AB</small> Chaumeré	Mardi 24 St Modeste Pain au chocolat	Potage de légumes perles du japon Fonds d'artichauts farcis <small>(Viande : France)</small> Duo de salade verte Semoule au lait et sa confiture
Salade piémontaise Poitrine de veau sauce moutarde <small>(Viande : France)</small> Poêlée de légumes Éclair au café	Mercredi 25 St Roméo	Velouté de légumes Lasagnes de poisson Salade verte Plateau de fromages Nappé caramel
Saucisson à l'ail Pot au feu <small>(Viande : France)</small> Carottes, pommes de terre vapeur Mousse au citron	Jeudi 26 St Nestor	Potage de tomates vermicelles Œuf durs Gratin de Chou-fleur Plateau de fromages Pomme cuite aux amandes et coulis
Salade Parisienne Poisson du jour sauce crevette Julienne de légumes Plateau de fromages Fruit de saison	Vendredi 27 Ste Honorine	Potage de légumes alphabet Jambon blanc-Cornichons Salade Vénitienne Riz au lait chaud
Céleri vinaigrette Boudin noir Purée de pomme de terre Yaourt nature sucré	Samedi 28 St Romain	Bouillon de poule vermicelles Feuilleté au fromage Salade Plateau de fromages Cocktail de fruits
Salade de gésiers Jambon à l'os Gratin dauphinois Tarte aux abricots	Dimanche 01 St Aubin Apéritif-Curly	Velouté de légumes Pâté de Campagne-Cornichons Betteraves vinaigrette St Nectaire à la coupe et Plateau de fromages Coupelle de compote



Vous proposent leur menu Du 2 au 8 Mars 2026

Menu 5

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Tarte aux trois fromages Poulet Basquaise <small>(Viande : France)</small> Riz créole Entremets chocolat au lait BIO	Lundi 02 St Charles le B.	Potage de légumes vermicelles Omelette Printanière de légumes Plateau de fromages Fruit de saison
Andouille de Vire-Cornichons Filet de truite aux amandes sauce beurre blanc Pâtes Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais <small>(Viande : France)</small> Chaumeré	Mardi 03 St Guénolé Brioche	Potage de légumes perles du japon Gratin d'Endives au jambon Salade verte Riz au lait chaud
Salade à l'Indienne Blanquette de veau <small>(Viande : France)</small> Carottes vichy Chou à la crème	Mercredi 04 St Casimir	Velouté de légumes Bouchée aux fruits de mer Duo de Salade Plateau de fromages Fruit de saison
Cassoulet <small>(Viande : France)</small> Île flottante et sa crème anglaise	Jeudi 05 St Olive	Potage de tomates vermicelles Rôti de dinde Haricots verts Plateau de fromages Semoule au lait
Salade de pot au feu Poisson du jour sauce ciboulette Purée de panais Plateau de fromages Poire au sirop	Vendredi 06 Ste Colette	<small>Ce</small> Potage de légumes alphabet Pizza aux anchois Salade verte Yaourt BIO
Salade toscane Paleron de Bœuf au jus <small>(Viande : France)</small> Choux de Bruxelles Plateau de fromages Fruit de saison	Samedi 07 St Félicité	Bouillon de poule vermicelles Gratin de pommes de terre dés de jambon Liégeois café
Timbale d'avocat Cuisse de canette à l'orange <small>(Viande : France)</small> Pommes Grenailles Crumble aux pommes	Dimanche 08 St Jean de Dieu Apéritif-Belin	Velouté de légumes Pâté de lapin Macédoine vinaigrette Chèvre à la coupe et Plateau de fromages Coupelle de compote


 Vous proposent leur menu Du 9 au 15 Mars 2026 Menu 6

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade tartiflette Civet de lapin au cidre <small>(Viande : France)</small> Petits pois à la française Entremets au lait BIO 	Lundi 09 Ste Françoise	Potage de légumes vermicelles Roulé au jambon Salade Plateau de fromages Fruit de saison
Poireaux vinaigrette Queue de saumon sauce vin blanc Tagliatelles Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais  Chaumeré	Mardi 10 St Vivien Croissant	Potage de légumes perles du japon Œufs durs sauce aurore Salsifis Riz au lait chaud
Salade de pâtes au cervelas Petit brun de veau sauce tomate <small>(Viande : France)</small> Jardinière de légumes Amandine aux poires	Mercredi 11 Ste Rosine	Velouté de légumes Hachis du pêcheur Salade verte Plateau de fromages Crème dessert
Salade Risotto de la mer Bœuf bourguignon <small>(Viande : France)</small> Carottes Vichy Crème aux œufs	Jeudi 12 Ste Justine	Potage de tomates vermicelles Quiche épinards chèvre Salade verte Plateau de fromages Abricots au sirop
Rillettes de porc-Cornichons Poisson du jour sauce crustacés Pommes vapeur Plateau de fromages Fruit de saison	Vendredi 13 St Rodrigue	Potage de légumes alphabet Galette forestière Salade verte vinaigrette Entremets au lait BIO
Salade trio de crudités vinaigrette Poitrine de porc rôtie <small>(Viande : France)</small> Lentilles Yaourt BIO 	Samedi 14 Ste Mathilde	Bouillon de poule vermicelles Pâté de chair-Cornichons Salade du Terroir Plateau de fromages Pommes cuite et coulis
Terrine de poisson Cuisse de poulet rôtie <small>(Viande : France)</small> Pommes duchesses Moka café	Dimanche 15 Ste Louise Apéritif-Curly	Velouté de légumes Jambon blanc-Cornichons Haricot vert vinaigrette Brie à la coupe et Plateau de fromages Coupelle de compote



Vous proposent leur menu Du 16 au 22 Mars 2026 Menu 7

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade fromagère au chou Sauté de veau sauce champignons <small>(Viande : France)</small> Riz créole Entremets au lait BIO 	Lundi 16 St Bénédicte	Potage de légumes vermicelles Omelette à l'oseille Printanière de légumes Plateau de fromages Fruit de saison
Salade Paysanne Dos de cabillaud sauce beurre blanc Légumes romanesco Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais  Chaumeré	Mardi 17 St Patrice Brioche	Potage de légumes perles du japon Mortadelle –Cornichons Salade de fond d'artichaut vinaigrette Riz au lait chaud
Macédoine mayonnaise Joue de bœuf au vin rouge <small>(Viande : France)</small> Courgette à l'ail Mille-feuille	Mercredi 18 St Cyrille	Velouté de légumes Quiche au saumon fumé Salade Plateau de fromages Nappé caramel
Salade Vénitienne Échine de porc aux herbes <small>(Viande : France)</small> Cocos sauce tomate Plateau de fromages Panna cotta à la gousse de vanille	Jeudi 19 St Joseph	Potage de tomates vermicelles Croissant au fromage Duo de salades Cocktail de fruits
Céleri vinaigrette Poisson du jour sauce à l'estragon Pâtes Plateau de fromages Pomme cuite et son coulis	Vendredi 20 PRINTEMPS	Potage de légumes alphabet Gratin de Poireaux au jambon Salade Semoule au lait
Salade Andalouse vinaigrette Langue de veau sauce gribiche <small>(Viande : France)</small> Haricot vert Fromage blanc aux fruits	Samedi 21 Ste Clémence	Bouillon de poule vermicelles Aiguillette de poulet panée <small>(Viande : France)</small> Poêlée lyonnaise Plateau de fromages Fruit de saison
Toasts de chèvre chaud Effiloché de Hachis de Canard <small>(Viande : France)</small> Salade verte Carré aux pommes	Dimanche 22 St Léa Apéritif-Belin	Velouté de légumes Saucisson à l'ail-Cornichons Carottes cuites vinaigrette St Nectaire à la coupe et Plateau de fromages Coupelle de compote


 Vous proposent leur menu Du 23 au 29 Mars 2026 Menu 8

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Betteraves vinaigrette Bœuf au jus <small>(Viande : France)</small> Printanière de légumes Entremets au lait BIO 	Lundi 23 St Victorien	Potage de légumes vermicelles Gratin de quenelles de volaille Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison
Salade Méli mélo aux cinq légumes Filet de raie aux câpres sauce crustacés Tagliatelles Plateau de fromages Compote de pommes Pommes Bio des vergers de Mr Touchais <small>Chaumeré</small> 	Mardi 24 Ste Catherine de Suède Pain au chocolat	Potage de légumes perles du japon Chou farci sauce tomate <small>(Viande : France)</small> Salade Riz au lait chaud
Salade Marguerite Paupiette de volaille sauce crème <small>(Viande : France)</small> Purée de patate douce Clafoutis aux fruits	Mercredi 25 St Humbert	Velouté de légumes Lasagne de bœuf <small>(Viande : France)</small> Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Crème dessert
Couscous Agneau Merguez <small>(Viande : France/)</small> Île flottante et sa crème anglaise	Jeudi 26 Ste Larissa	Potage de tomates vermicelles Quiche au potimarron Salade verte Plateau de fromages Pêches au sirop
Mousse de foie-Cornichons Poisson du jour sauce provençale Riz pilaf Plateau de fromages Fruit de saison	Vendredi 27 St Habib	Potage de légumes alphabet Œuf dur sauce béchamel Gratin de légumes Fromage blanc sucré
Poireaux vinaigrette Tripes à la mode de Caen Pommes de terre vapeur Plateau de fromages Ananas au sirop	Samedi 28 St Gontran	Bouillon de poule vermicelles Roulé au jambon Salade verte Yaourt BIO 
Colin Bellevue-Macédoine Sot l'y laisse de poulet sauce forestière <small>(Viande : France)</small> Gratin dauphinois Pithiviers	Dimanche 29 St Gladys Apéritif-Curly	Velouté de légumes Andouille de Vire-Cornichons Artichaut vinaigrette Chèvre à la coupe et Plateau de fromages Coupelle de compote



Vous proposent leur menu Du 30 Mars au 5 Avril 2026 Menu 9

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade océane et dés de fromage Veau Marengo <small>(Viande : France)</small> Carottes vichy Entremets au lait BIO 	Lundi 30 St Amédée	Potage de légumes vermicelles Omelette aux pommes de terre Salade Plateau de fromages Poires au sirop
Salade de trio de crudités Filet de maquereau au vin blanc Riz pilaf Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais  Chaumeré	Mardi 31 St Benjamin Brioche	Potage de légumes perle du japon Rillettes-Cornichons Salade Vénitienne Semoule de riz au lait chaude
Salade Argenteuil Steak Haché façon bouchère Sauce poivre vert <small>(Viande : France)</small> Frites Fruit de saison	Mercredi 01 St Hugues	Velouté de légumes Feuilleté au poisson Salade Fromage blanc aux fruits
Salade de pommes de terre surimi Joue de porc au miel <small>(Viande : France)</small> Petits pois Grand-mère Crème brûlée	Jeudi 02 Ste Sandrine	Potage de tomates vermicelles Pizza jambon fromage champignons Salade verte Plateau de fromages Pomme cuite à la cannelle
Ballottines de volaille-Cornichons Poisson du jour sauce beurre blanc Pommes de terre vapeur Plateau de fromages Fruit de saison	Vendredi 03 St Richard	Potage de légumes alphabet Jambon blanc Salsifis à la tomate Semoule au lait et sa confiture
Salade de riz au thon Boudin noir Compote de pomme Yaourt BIO 	Samedi 04 St Isidore	Bouillon de poule vermicelles Gratin de pâtes et dés de dinde Salade verte Plateau de fromages Cocktail de fruits
Saumon fumé crème ciboulette Cuisse de Pintade rôtie <small>(Viande : France)</small> Purée de pommes de terre Far breton	Dimanche 05 Pâques Apéritif-Belin	Velouté de légumes Saucisson à l'ail-Cornichons Betteraves vinaigrette Brie à la coupe et Plateau de fromages Coupelle de compote



Vous proposent leur menu Du 06 au 12 Avril 2026 Menu 10

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Coquille St Jacques Gigot d'agneau Fagot de haricot vert et Mini gratin de pomme de terre Réductions	Lundi 06 Lundi de Pâques Apéritif -Curly	Velouté de légumes Pâté en croûte Salade verte Plateau de fromages Liégeois aux fruits
Macédoine vinaigrette Filet de loup sauce vin blanc Spaghettis Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais  Chaumeré	Mardi 07 St J.B de la salle Croissant	Potage de légumes perles du japon Gratin de quenelles de volaille Salade verte Riz au lait chaud
Œuf mimosa Sauté de veau aux herbes <small>(Viande : France)</small> Purée de céleri Éclair au chocolat	Mercredi 08 Ste Julie	Velouté de légumes Tartiflette Salade verte Pomme cuite aux amandes
Tajine d'agneau <small>(Viande : France)</small> Plateau de fromages Fruit de saison	Jeudi 09 St Gautier	Potage de tomates vermicelles Crêpe jambon fromage Salade Crème dessert
Salade de pommes de terre échalote Poisson du jour sauce hollandaise Julienne de légumes Plateau de fromages Poires au sirop	Vendredi 10 St Fulbert	Potage de légumes alphabet Œuf dur sauce aurore Chou fleur Tapioca au lait
Salade de fond d'artichaut vinaigrette Paleron de bœuf aux échalotes <small>(Viande : France)</small> Riz créole Yaourt BIO 	Samedi 11 St Stanislas	Bouillon de poule vermicelles Jambon blanc Endives Braisées Plateau de fromages Fruit de saison
Quiche provençale Cuisse de Poulet rôtie <small>(Viande : France)</small> Pommes boulangères Macaron aux fruits	Dimanche 12 St Jules Apéritif-Belin	Velouté de légumes Cervelas vinaigrette -Cornichons Carottes cuites vinaigrette St Nectaire à la coupe et Plateau de fromages Coupelle de compote


Vous proposent leur menu Du 13 au 19 Avril 2026 Menu 11

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Poireaux vinaigrette Sauté de porc au cidre <small>(Viande : France)</small> Flageolets Entremets au lait BIO	Lundi 13 St Ida	Potage de légumes vermicelles Omelette aux dés de pomme de terre Salade verte Plateau de fromages Pêches au sirop
Salade Toscane Queue de saumon sauce provençale Légumes romanesco Plateau de fromages Compote de pommes Pommes Bio des vergers de Mr Touchais à Chaumeré	Mardi 14 St Maxime Brioche	Potage de légumes perles du japon Bouchée à la Reine Salade verte Semoule de riz au lait chaude
Macédoine de légumes mayonnaise Pot au feu <small>(Viande : France)</small> Pommes de terre- céleri- navets Clafoutis aux mirabelles	Mercredi 15 St Paterne	Bouillon de pot au feu Quiche au thon Salade verte Plateau de fromages Nappé caramel
Salade Meli mélo aux cinq légumes Rougail de saucisse <small>(Viande : France)</small> Riz créole Fromage blanc à la vanille	Jeudi 16 St Benoit-Joseph	Potage de tomates vermicelles Aiguillette de volaille pannée <small>(Viande : France)</small> Haricots beurre Plateau de fromages Semoule au lait
Pâté de Campagne - Cornichons Poisson du jour sauce à l'oseille Purée de potiron Plateau de fromages Fruit de saison	Vendredi 17 St Anicet	Potage de légumes alphabet Galette jambon-Fromage Salade verte ciboulette Entremets au lait BIO
Salade de pommes de terre et hareng vinaigrette Escalope de dinde pannée sauce tomate <small>(Viande : France)</small> Jardinière de légumes Yaourt BIO	Samedi 18 St Parfait	Bouillon de poule vermicelles Pâtes à la carbonara et Parmesan Fruit de saison
Salade de gésiers Rôti de veau <small>(Viande : France)</small> Frites Panna cotta caramel beurre salé	Dimanche 19 Ste Emma Apéritif-Curly	Velouté de légumes Mousse de foie-Cornichons Céleri vinaigrette Chèvre à la coupe et Plateau de fromages Coupelle de compote