

La Chandeleur

Les menus du 2 au 6 février 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pâtes Fricassée de bœuf cocotte Duo de chou-fleur et chou romanesco Pont l'Evêque AOP à la coupe Crêpe fourrée aux pommes	Salade de betteraves rouges Semoule et légumes couscous aux pois chiches et à la coriandre (carottes fraîches-courgettes-navets frais -poivrons-oignons-tomates) Fromage fondu	Salade de riz au fromage (riz-courgettes-tomates-poivrons-maïs) Rôti de porc sauce grand-mère S/porc : Croq'veggie à la tomate Purée de potiron Carré de l'est à la coupe	 Potage ardennais (endives et crème) Hoki sauce waterzöï (julienne-oignons-poireaux-ail-crème) <u>Pommes vapeur</u> Mimolette	Roulade de volaille Emincé de dinde au curry Papillons Bûchette de chèvre à la coupe Clémentine
	<u>Yaourt aux fruits</u> à servir	Compote pomme -banane maison	<u>Tarte au sucre</u>	

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus sans viande

Menu sans viande	Menu sans viande	Menu sans viande	Menu sans viande	Menu sans viande
Œufs durs sauce mornay Duo de chou-fleur et chou romanesco	Idem menu standard	Croq'veggie à la tomate Purée de potiron	Idem menu standard	Crudités Duo lentilles beluga et lentilles corail <u>Papillons</u>

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.