













La Chandeleur


Les menus du 2 au 6 février 2026



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


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