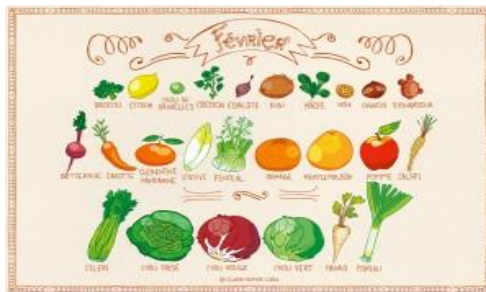


Menus du restaurant du 3ème Age



Semaine du 02 FEVRIER au 06 FEVRIER 2026

Lundi 02 Février	Mardi 03 Février	Mercredi 04 Février	Jeudi 05 Février	Vendredi 06 Février
<i>Pousse d'épinards au vinaigre de mangue</i>			<i>Salade batavia</i>	<i>Sardines verdurette</i>
<i>Gnocchi au pesto vert</i>	<i>Cassoulet</i>	<i>Duo de bruschetta sur lit de roquette</i>	<i>Boudin noir aux oignons Ecrasé de pommes de terre</i>	<i>Boulettes de bœuf Poêlée de légumes</i>
Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature
<i>Dessert lacté</i>	<i>Ananas gourmand</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Mousse de marrons</i>	<i>Semoule au lait</i>

végétarien

Semaine du 09 FEVRIER au 13 FEVRIER 2026

Lundi 09 Février	Mardi 10 Février	Mercredi 11 Février	Jeudi 12 Février	Vendredi 13 Février
<i>Salade coleslaw</i>		<i>Poireaux en vinaigrette</i>	<i>Endives croquantes</i>	<i>Beignets de calamars</i>

<i>Tortellinis</i>	<i>Blanquette de veau Tagliatelles</i>	<i>Filet meunière Mousseline de carottes</i>	<i>Choux fleurs aux saucisses fumées</i>	<i>Clafoutis de légumes d'hiver</i>
Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature
<i>Compote de fruits</i>	<i>Dessert glacé</i>	<i>Pâtisserie</i>	<i>Banane au chocolat</i>	<i>Dessert lacté</i>

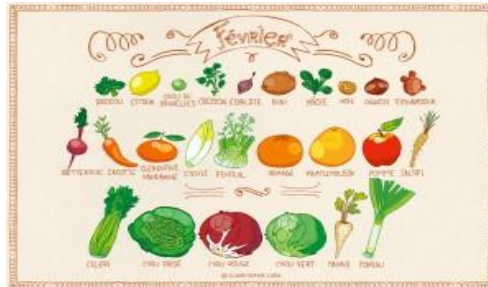
végétarien

Nous privilégions les produits BIO et LABELLISES dans les menus .

Bon appétit !!!



Menus du restaurant du 3ème Age



Semaine du 16 FEVRIER au 20 FEVRIER 2026

Lundi 16 Février	Mardi 17 Février	Mercredi 18 Février	Jeudi 19 Février	Vendredi 20 Février
<i>Pois chiche au curry</i>		<i>Salade haricots verts</i>	<i>Verdurette à l'ail</i>	<i>Carpaccio de betteraves</i>

<i>Escalope viennoise Salsifis</i>	<i>Poisson au court bouillon et sa rémoulade</i>	<i>Quiche lorraine Salade verte</i>	<i>Chili con carne</i>	<i>Ebly aux épinards crèmeux</i>
Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature
<i>Fruit de saison</i>	<i>Faisselle au miel et raisins</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Dessert lacté</i>	<i>Fruit de saison</i>

Semaine du 23 FEVRIER au 27 FEVRIER 2026

Lundi 23 Février	Mardi 24 Février	Mercredi 25 Février	Jeudi 26 Février	Vendredi 27 Février
<i>Râpé de crudités</i>		<i>Champignons sauce moutarde</i>	<i>Concombre mimosa</i>	<i>Mâche au bleu</i>
<i>Rôti de porc Flageolets</i>	<i>Navarin d'agneau aux petits légumes</i>	<i>Omelette Frites</i>	<i>Spaghettis à la bolognaise</i>	<i>Poisson pané Gratin de légumes</i>
Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature
<i>Fruit de saison</i>	<i>Verrine d'agrumes au gingembre</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Dessert lacté</i>	<i>Pâtisserie</i>

Nous privilégions les produits BIO et LABELLISES dans les menus .

Bon appétit !!!