

PORTAGE à DOMICILE **Menu du mois de Février 2026**

Origine de nos viandes : Bovins/Ovins/Porcins/Voailles Pays d'élevage France/Pays d'abattage France

Lundi 26 Janvier Février	Mardi 27 Janvier	Mercredi 28 Janvier	Jeudi 29 Janvier	vendredi 30 Janvier	Samedi 31 Janvier	Dimanche 01 Février
						Vermicelle à la tomate Salade de foie de volaille Parmentier de poisson Poêlée de légumes Saint Nectaire Gâteau au yaourt
Lundi 02 Février	Mardi 03 Février	Mercredi 04 Février	Jeudi 05 Février	Vendredi 06 Février	Samedi 07 Février	Dimanche 08 Février
Potage de légumes Chou chinois au fromage Tajine d'agneau Céréales gourmandes Légumes du tajine Fromage frais nature Crêpe chocolat	Velouté crécy Tarte au thon maison Bolognaise Macaronis Haricots plats persillés Montcadi Riz au lait vanille	Crème Dubarry Mousse de canard Oeufs durs Florentine Pommes de terre vapeur Bûche de chèvre Orange	Potage cultivateur Salade coleslaw Goulash de bœuf Purée de céleri Blettes à l'ail Comté Fromage blanc sucré	Crème de céleri Artichaut, mayonnaise Chipolatas Lentilles vertes Courges sautées aux oignons Saint Paulin Kiwi	Velouté de butternut Oeufs en gelée Carry de poisson créole Riz basmati Piperade Brique bleu Salade de fruits frais	Tourin blanchi Saucisson sec Lapin à la moutarde Pommes de terre vapeur Salsifis à la tomate Emmental Pâtisserie maison
Lundi 09 Février	Mardi 10 Février	Mercredi 11 Février	Jeudi 12 Février	Vendredi 13 Février	Samedi 14 Février	Dimanche 15 Février
Potage de légumes Brocolis vinaigrette Couscous poulet Semoule Légumes couscous Tomme grise Mandarine	Soupe minestrone Salade césar Tartiflette Navets glacés au beurre Camembert Yaourt aux fruits	Potage de lentilles corail Carottes râpées, vinaigrette Cassoulet au confit de canard Haricots blancs Poêlée de légumes Fromage frais aux herbes Pamplemousse au sucre	Velouté crécy Betteraves crues vinaigrette Sauté de veau sauce moutarde Purée maison Carottes braisées cantal Banane chocolat	Crème bretonne Salade de haricots plats Tagliatelles au saumon Epinards à la crème Brie Poire	Potage de légumes Endives au bleu Andouillette rôtie Purée de pois cassés Chou rouge braisé Mimolette Fromage blanc, aux fruits	Soupe au chou Museau vinaigrette Filet de bœuf Pommes dauphine Panais rôtis Tomme blanche Tarte au citron
Lundi 16 Février	Mardi 17 Février	Mercredi 18 Février	Jeudi 19 Février	Vendredi 20 Février	Samedi 21 Février	Dimanche 22 Février
Potage parmentier au cantal râpé Poireaux vinaigrette Parmentier de canard au butternut Lentilles corail Gouda Brownie maison	Potage de légumes Feuilleté au fromage Poulet rôti Petit pois Haricot beurre persillé Saint Paulin Clémentine	Crème de courges Nems de légumes Lasagnes bolognaise Champignons à la crème Cantal Ananas frais	Crème de potimarron Carottes râpées Dos de colin sauce poireaux curry Riz Gratin de chou fleur Bûche de chèvre Crème dessert vanille	Crème de brocolis Pâté de campagne Carbonnade de bœuf Pommes darphin Flan de carottes au cumin Montcadi Pomme	Tourin à l'oseille Champignons à la grecque Cuisse de pintade rôtie Flageolets Fondue de poireaux Comté Ile flottante	Soupe à l'oignon Salade de gésiers Anchaud périgourdin Pommes Sarladaise Brocolis vapeur Saint Nectaire Gâteau au noix maison
Lundi 23 Février	Mardi 24 Février	Mercredi 25 Février	Jeudi 26 Février	Vendredi 27 Février	Samedi 28 Février	Dimanche 01 Mars
velouté à la tomate, fromage râpé Pizza au fromage Gnocchis façon carbonara Carottes sautées Brie Compote	Velouté de poireaux Salade verte au thon Rôti de porc Purée ST germain Julienne de légumes Mont cad Flan pâtissier maison	Velouté de potimarron Saucisson à l'ail Omelette au fromage Pommes noisettes Piperade de poivrons Tome blanche Clémentine	Potage parmentier Chou blanc, emmental et noix Poisson pané Gratin de butternut Epinards béchamel Saint nectaire Semoule caramel	Crème bretonne Salade d'endives aux pommes Boulettes de bœuf Petits pois Cœurs de céleris à la tomate Saint nectaire Kiwi	Potage cultivateur Jambon de pays Tripes mode de Caen Pommes boulangère Choux de Bruxelles Bûche du Pilat Pruneaux au vin	

Produits de proximité issus de circuits courts
Produits issus de l'agriculture biologique

Sous réserve d'approvisionnement

Menus élaborés en collaboration avec une diététicienne

*Conformément au règlement européen UE 1169/2011, nous vous informons que les plats proposés au sein de notre restaurant sont susceptibles de contenir des allergènes