

# CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

## DU 9 AU 13 FÉVRIER 2026

Menus sous réserve d'approvisionnement

ENTRÉE

LUNDI

Bar à salades variées



MARDI

Bar à salades variées



MERCREDI

Salade aux gésiers confits ou salade niçoise



JEUDI

Bar à salades variées



VENDREDI

Bar à salades variées



PLAT

Blanquette de veau ou de dinde



Rôti de porc braisé



Coquillettes

Gratin de brocolis et chou romanesco



Yaourt nature

Fromage



Fromage à la coupe



Fruits de saison

Pâtisserie



Salade de fruits



DESSERT

Pommes de terre vapeur



Fromage blanc



Petit suisse



Glace sundae



Fruits de saison



TOUS LES JOURS

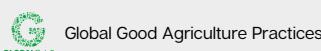
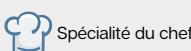
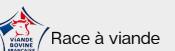
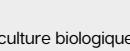
Bar à salades variées ou salade verte à volonté

Pains

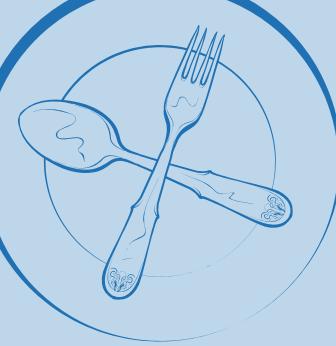


Un menu végétarien est proposé à chaque repas, signalez-le au chef !

LA LÉGENDE



Menus sous réserve d'approvisionnement



# CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

## DU 9 AU 13 FÉVRIER 2026 - POUR LES INTERNES-

GOÛTER

DÎNER

TOUS LES JOURS

### LA LÉGENDE

- Label Verger Eco Responsable
- Label Rouge
- Bleu Blanc cœur
- Indication géographique protégée
- Agriculture biologique
- Race à viande
- Fait maison
- AOP
- Origine France
- Spécialité du chef
- Pêche durable
- Global Good Agriculture Practices
- Région ultra périphériques de l'Europe
- Circuit Court
- Agriculture locale
- Exploitation Agricampus

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
GOÛTER	Beignet	Fruit		Cookies
DÎNER	Potage légumes  Nems aux légumes  Riz cantonnais  Yaourt aromatisé Brownie	Taboulé  Quenelles gratinées  Poêlée de pommes de terre haricots plats  Crème dessert	Salade de pommes de terre et thon  Chausson farci à la viande  Carottes au curry Gâteau au semoule au caramel	Soupe à l'oignon  Chou farci  Riz pilaf  Flan caramel Biscuit
TOUS LES JOURS	Bar à salades variées ou salade verte à volonté			
	Pains			



Un menu végétarien est proposé à chaque repas, signalez-le au chef !

