



# Résidence l'Ecureuil

## Menus semaine du 2 au 8 février 2026



lundi 2		mardi 3		mercredi 4		jeudi 5		vendredi 6		samedi 7		dimanche 8	
	Chandeleur												
Déjeuner	CHOU BLANC AUX POMMES		CÉLERI RÉMOULADE		SALADE VERTE BIO AUX DÉS DE CHÈVRE		BLANC DE POIREAUX VINAIGRETTE MIMOSA		CHOU-FLEUR VINAIGRETTE		SALADE DE BETTERAVES ET POMMES		RILLETTES DE MERLU MSC AU CITRON
	FILET DE COLIN MSC SAUCE AURORE		TARTIFLETTE		FRICASSÉE DE POULET À LA MOUTARDE		LASAGNES À LA BOLOGNAISE		FILET DE COLIN MSC		TÊTE DE VEAU		POULET RÔTI
	SUR UN LIT DE BRUNOISE		SALADE VERTE		NAVETS GLACÉS		SALADE VERTE BIO		ÉCRASÉ DE POTIMARRON		LÉGUMES DU POT		FRITES
	PLATEAU DE FROMAGES		PLATEAU DE FROMAGES		PLATEAU DE FROMAGES		PLATEAU DE FROMAGES		PLATEAU DE FROMAGES		PLATEAU DE FROMAGES		PLATEAU DE FROMAGES
	CRÊPES		FRUIT DE SAISON		POIRE FAÇON BELLE HÉLÈNE		ENTREMETS À LA VANILLE		SEMOUTE AU LAIT À LA VANILLE		SALADE DE FRUITS FRAIS		TARTE AU CHOCOLAT
Gouter	MINI-GÂTEAU FOURRÉ		COMPOTE DE POIRES		GALETTE BRETONNE		GÂTEAU AU YAOURT PARFUMÉ À L'ORANGE		BRIOCHÉ		SMOOTHIE LACTÉ AUX FRUITS D'HIVER		LAITAGE
Diner	SOUPE DE TOPINAMBOUR		POTAGE DE POIREAUX		VELOUTÉ FENOUIL		SOUPE À L'OIGNON (croûtons et râpé)		VELOUTÉ DE SALSIFIS		POTAGE DE LÉGUMES D'HIVER		POTAGE DE PANAINS ET POMMES DE TERRE
	FLAN DE LÉGUMES D'HIVER SAUCE AU YAOURT		CRÊPE GARNIE BÉCHAMEL ET DÉS DE VOLAILLE		SAUCISSE DE TOULOUSE		TORTILLA AUX POMMES DE TERRE		TARTE AUX 3 FROMAGES		TORTIS		CAKE AU THON
	SALADE VERTE BIO		SALADE VERTE		LENTILLES		SALADE VERTE		SALADE D'ENDIVES		FAÇON TARTIFLETTE		SALADE VERTE BIO
	FROMAGE / LAITAGE		FROMAGE / LAITAGE		FROMAGE / LAITAGE		FROMAGE / LAITAGE		FROMAGE / LAITAGE		FROMAGE / LAITAGE		FROMAGE / LAITAGE
	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS		CRÈME AU CITRON		SALADE D'AGRUMES		VERRINE BANANE CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON		COMPOTE POMME-POIRES		MOUSSE AU CAFÉ

Légende :

Local

Labelisé

Viande de boeuf française

MENUS ÉTABLIS SOUS RÉSERVE D'APPROVISIONNEMENT

Bio

