
























Semaine du 2 Février au 6 février 2026, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave 	Salade verte		Tarte fine aux oignons caramélisés	
 Chou rouge	Salade de boulgour		salade verte	
Carottes râpées	Salade d'endives aux pommes		 Salade composée	
 Rôti de la ferme de Ressein 	Gratin de pâtes au jambon		 Saumon de porc de la ferme de Ressein	Menu du chef
Poisson sauce thai	Gratin de pâtes au poisson		Filet de colin à la crème citronnée	
Purée de pomme de terre	 Farfalles		Riz pilaf	
 Légumes du jour	Trio de légumes		 Purée de carottes et potimarron	
Fromage	Fromage		Fromage	
Yaourt	Yaourt		Yaourt	
 Donut's	 Marbré		 Crêpe	
compote	 Banane 		 Flan patissier	
quatre-quart	 Compote du jour		 Dessert du jour	
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 