

Menus De Votre Restaurant Pour Cette Semaine

* Menus conseillé équilibrés et servis à Sainte Colette

ENTREES

PLATS DU JOUR

GARNITURES

DESSERTS

	lundi 23 février 2026	mardi 24 février 2026	mercredi 25 février 2026	jeudi 26 février 2026	vendredi 27 février 2026
ENTREES	Carottes râpées 	Velouté de légumes	Macédoine et avocat 	Chou blanc aux agrumes 	Quinoa Vinaigrette Citronné 
	Salade du Berger	Pamplemousse au sucre	Terrine de légumes	Salade de perles surimi	Radis
	Salade mélangée	Salade mélangée 	Salade mélangée	Salade mélangée	Salade mélangée
PLATS DU JOUR	Emincé de Poulet à la Moutarde 	Poisson à la bordelaise	Cuisse de pintade braisée 	Emincée de bœuf citron gingembre 	Filet de colin crème citron 
	Pavé de colin tomate	Chipolatas 	Filet de merlu rôti 	Queu de lieu aux épices Thaï 	Pilons de poulet aux herbes 
GARNITURES	Boulgour	Poêlée de légumes verts	Chou vert 	Riz Cantonais	Blettes persillées 
	Haricots beurre	Semoule aux petits légumes	Purée de pomme de Terre	Poelée de légumes asiatique	Blé Pilaf aux épices 
	Plateau de Fromages 	Plateau de Fromages 	Plateau de Fromages 	Plateau de Fromages 	Plateau de Fromages 
DESSERTS	Pomme au four	Flan pâtissier 	Ile flottante 	Moelleux ananas-caramel 	Salade pomme-kiwi
	Salade de fruits	Liégeois	Pêches aux amandes	Salade de fruits au litchi	Compote tous fruits
	Crème dessert vanille	Compote pomme-cassis	Ananas frais	Panna cotta au coulis	Crème dessert

Produit Français



Produit qualité EGALIM



Agriculture biologique



Poisson frais



Déclic Vert



Produit Local



Préparé par nos soins



Produit de saison



Bon Appétit !

Diners Dans Votre Restaurant Pour Cette Semaine

"sous réserve de nos approvisionnements"

ENTREES

PLATS DU
JOUR

GARNITURES

DESSERTS

	lundi 23 février 2026	mardi 24 février 2026	mercredi 25 février 2026	jeudi 26 février 2026	vendredi 27 février 2026
ENTREES	Buffet de hors d'œuvres	Buffet de hors d'œuvres	Buffet de hors d'œuvres	Buffet de hors d'œuvres	BON
PLATS DU JOUR	Salade Composée	Salade Composée	Salade Composée	Salade Composée	
	Steack haché au jus	Tartiflette	Omelette à la tomate	Jambon grillé	WEEK END
GARNITURES	Petits pois	Salade verte	Pennas au Beurre	Chou fleur persillé	
	Jeunes carottes		Haricots verts	Boullgour	A
	Plateau de Fromages	Plateau de Fromages	Plateau de Fromages	Plateau de Fromages	VOUS
DESSERTS	Farandole de desserts	Farandole de desserts	Corbeille de fruits	Assortiment de yaourts	
	Assortiment de yaourts	Corbeille de fruits	Assortiment de yaourts	Farandole de desserts	A BIENTÔT!!
	Corbeille de fruits	Assortiment de yaourts	Farandole de desserts	Corbeille de fruits	
	Produit Français 	Produit qualité EGALIM 	Agriculture biologique 	Poisson frais 	
	Déclic Vert 	Produit Local 	Préparé par nos soins 		

Bon Appétit !

AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

	GLUTEN	LAIT	OEUF	POISSON	SOJA	MOLLUSQUES / CRUSTACÉS	SÉSAME	ARACHIDE	MOUTARDE	LUPIN	CELERI	FRUITS A COQUE	SULFITES
Vinaigrette									X				X
Pain	X												
Fromages et laitages		X											
Gouters	X	X	X					X				X	
lundi 23 février 2026													
Déjeuner													
Carottes râpées									X				X
Salade du Berger									X		X		X
Salade mélangée													
Emincé de Poulet à la Moutarde	X	X									X		X
Pavé de colin tomate				X							X		
Boulgour	X	X											
Haricots beurre													
Pomme au four		X											
Salade de fruits													
Crème dessert vanille		X	X										
Diner													
Buffet de hors d'œuvres													
Salade Composée													
Steack haché au jus													X
Petits pois		X											
Jeunes carottes		X											
Farandole de desserts													
mardi 24 février 2026													
Déjeuner													
Velouté de légumes	X	X									X		
Pamplémousse au sucre													
Salade mélangée													
Poisson à la bordelaise	X	X		X							X		
Chipolatas		X											
Poêlée de légumes verts													
Semoule aux petits légumes	X										X		
Flan pâtissier	X	X	X										
Liégeois		X	X										
Compote pomme-cassis													
Diner													
Buffet de hors d'œuvres													
Salade Composée													
Tartiflette	X	X											X
Salade verte													
Farandole de desserts													

AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

	GLUTEN	LAIT	OEUF	POISSON	SOJA	MOLLUSQUES / CRUSTACÉS	SÉSAME	ARACHIDE	MOUTARDE	LUPIN	CELERI	FRUITS A COQUE	SULFITES
mercredi 25 février 2026													
Déjeuner													
Macédoine et avocat			X						X		X		X
Terrine de légumes		X	X								X		
Salade mélangée													
Cuisse de pintade braisée													
Filet de merlu rôti	X	X		X									
Chou vert													
Purée de pomme de Terre													
Ile flottante		X	X										
Pêches aux amandes												X	
Ananas frais													
Dîner													
Buffet de hors d'œuvres													
Salade Composée													
Omelette à la tomate		X	X										
Pennes au Beurre		X	X										
Haricots verts													
Farandole de desserts													
jeudi 26 février 2026													
Déjeuner													
Chou blanc aux agrumes													
Salade de perles surimi			X						X				X
Salade mélangée													
Emincée de bœuf citron gingembre	X	X	X										
Queu de lieu aux épices Thaï											X		
Riz Cantonais	X	X	X										
Poelée de légumes asiatique	X	X											
Moelleux ananas-caramel	X	X	X										
Salade de fruits au litchi													
Panna cotta au coulis		X											
Dîner													
Buffet de hors d'œuvres													
Salade Composée													
Jambon grillé		X											
Chou fleur persillé													
Boulgour	X												
Bûche de chèvre													
Farandole de desserts													
vendredi 27 février 2026													
Déjeuner													
Quinoa Vinaigrette Citronné											x		X
Radis		X											
Salade mélangée													
Filet de colin crème citron		X		X									
Pilons de poulet aux herbes													
Blettes persillées													
Blé Pilaf aux épices													
Salade pomme-kiwi													
Compote tous fruits													
Crème dessert		X	X										