

# Le Menu du Mois de Février 2026

Du 02 au 06 février 2026



Du 09 au 13 février 2026

Du 16 au 20 février 2026






Du 23 au 27 février 2026

LUNDI

Chandeleur

Méli mélo de carottes et céleris  
Filet de lieu sauce basquaise  
Haricots beurres   
 Brie  
Crêpe de la Chandeleur  
au sucre

MARDI


 Salade de betteraves   
 Dos de colin meunière  
Frites et ketchup  
Vache picon   
 Compote de pomme abricot

MERCREDI




Végétarien





 Salade de torsades  
Galette de pois et blé  
Ratatouille niçoise   
 Roussot  
Orange 



JEUDI


Salade de choux rouges   
Jambalaya aux légumes  
-  
Tomme blanche  
Flan au chocolat



VENDREDI

 Thon à la mayonnaise  
Quenelles natures à la milanaise  
Petits pois carottes persillés   
 Fromage blanc nature  
Poire



Salade perline  
Pavé de hoki sauce dugléré   
Poêlée de légumes  
 Yaourt brassé à la fraise  
de St Bresson   
 Pomme golden

Salade niçoise  
Escalope panée végétale  
Epinards hachés à la béchamel   
 Régal des moines  
Crème dessert à la vanille



Céleri remoulade  
Couscous de pois chiches aux légumes  
Semoule   
Coulommiers  
Petits suisses aux fruits

 Potage de légumes  
Raviolis de saumon à la crème  
-  
Chanteneige   
Banane




Végétarien

 Salade de concombres  
Tarte au fromage  
Salade verte   
Camembert cœur de lion  
Beignet chocolat noisette



Mardi gras



Betteraves voronoff   
Risotto à la tomate et au fromage  
-  
Carré de l'Est  
Compote de pomme pêche 

Salade de carottes au citron  
Filet de merlu sauce printanière   
Pâtée de choux  
 Cancoillotte   
Beignets nature



 Salade de blé   
Croc fromage végétal  
Courgettes persillées  
Fromage blanc nature  
Orange 



Végétarien





 Salade verte  
Nuggets de blé et ketchup  
Mélange de haricots verts  
et flageolets persillés   
Edam  
Flan nappé

Soupe de potiron   
Brandade de poisson  
-  
Buche pilat  
 Pommes des Vosges


Végétarien




 Taboulé à l'orientale  
Falafels  
Epinards hachés à la crème   
Emmental  
Crème dessert à la vanille

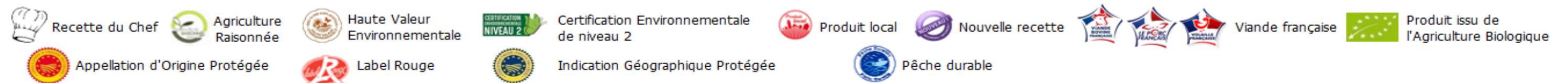
Potage de légumes verts   
Coquillettes niçoise  
-  
Tomme noire  
 Pommes des Vosges

 Khira raïta de concombres   
Sticks de mozzarella panés  
Pommes de terre en ragout  
Camembert Val de Saône   
 Banane

Nouvel an chinois

Nem aux petits légumes  
Riz cantonnais  
-  
 Fromage fondu le Fromy  
Litchi au sirop

Céleri cocktail  
Dos de colin sauce rougail  
Carottes persillées   
Yaourt nature  
 Gâteau moelleux au chocolat  
et noix de coco 



\*Plat contenant du porc - Variante sans porc

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine Estredia propose des repas exempts des 14 allergènes réglementaires qui s'intègrent dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci de contacter votre chargée de clientèle pour en bénéficier. Nos menus sont élaborés par des diététiciennes diplômées d'Etat. Ils peuvent exceptionnellement subir des modifications.