

MENUS SELF « L'ASSIETTE D'ICI »
SEMAINE DU 9 AU 13 FEVRIER 2026

LUNDI Ste Apolline	MARDI St Arnaud	MERCREDI ND de Lourdes	JEUDI St Félix	 VENDREDI Ste Béatrice
Filet de dinde sauce provençale	Andouillettes au côté du Jura sauce moutarde à l'ancienne	Potée au bœuf BIO	Choucroute garnie	Rosbeef BIO sauce échalotes
Rouelle de porc aux épices	Sauté de veau marengo	Sauté de dinde forestière	Paupiette de volaille	Pâtes carbonara
Calamars à la romaine	Filet de dorade au basilic	Quenelles de brochet sauce nantua	Filet de poisson sauce citron	Filet de raie aux câpres
<u>PLAT VEGETARIEN :</u>	<u>PLAT VEGETARIEN :</u>	<u>PLAT VEGETARIEN :</u>	<u>PLAT VEGETARIEN :</u>	<u>PLAT VEGETARIEN :</u>
Nems aux légumes	Croûte aux champignons	Galette aux haricots rouges	Fajitas aux légumes	Pâtes carbonara aux œufs durs
Tarte ou feuilleté du jour	Tarte ou feuilleté du jour	Tarte ou feuilleté du jour	Tarte ou feuilleté du jour	Tarte ou feuilleté du jour
+ vente à emporter en froid	+ vente à emporter en froid	+ vente à emporter en froid	+ vente à emporter en froid	+ vente à emporter en froid
Coeur de blé	Purée de pommes de terre BIO	Haricots blancs BIO	Pommes vapeur BIO	Pâtes BIO
Riz	Riz	Riz	Riz	Riz
Frites	Frites	Frites	Frites	Frites
Trio romanesco	Endives braisées	légumes de la potée BIO	Chou de la choucroute	Epinards béchamel
Haricots verts	Haricots verts	Haricots verts	Haricots verts	Haricots verts

Menus établis sous réserve d'approvisionnement