

CENTRE D'ACCUEIL DE JOUR CAP AVENIR

Du 02 au 06 février 2026

LUNDI

SALADE DE PDT OIGNONS
ROUGES ET HERBES FRAICHES
BLANQUETTE DE VEAU
CAROTTES ROTIES AU FOUR
FROMAGE



Crêpes de la Chandeleur
Accompagnements au choix (Sucre + sauce chocolat + confiture)

MARDI :

CHOU BLANC VINAIGRETTE
RÔTI DE PORC/ RÔTI DINDE
SAUCE MOUTARDE
PRINTANIÈRE DE PETITS POIS
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

MERCREDI

POTAGE PARMENTIER
FILET DE POULET
RISOTTO DE CHOU FLEUR
FROMAGE
FRUIT

JEUDI : aujourd'hui, nous mangeons végétarien !

Salade de riz complet, maïs,

cornichon vinaigrette



Oeufs florentins

Compote de fruits

VENDREDI:

CAROTTES RAPEES
PÂTES AU SAUMON / PARMESAN
FROMAGE BLANC + COULIS DE FRUITS

Du 9 au 14 février 2026

LUNDI

COLESLAW
LIMANDE MEUNIERE
PUREE ET CAROTTES JEUNES
FROMAGE
GATEAU AU CITRON

MARDI

POTAGE LEGUMES RACINE
ESCALOPE DE DINDE A LA CREME
BOULGOUR AUX LÉGUMES
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

MERCREDI

ENDIVES AUX POMMES
CHOUCROUTE GARNIE (PORC ET DINDE) (PLAT COMPLET)
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

JEUDI : aujourd'hui, nous mangeons végétarien !

Carotte Rapé Vinaigrette

Blanquette Végétarienne Aux

Haricot Blanc

Riz Complet

Poire Au Chocolat



VENDREDI

VELOUTE DE CHOUX FLEUR
CUISSE DE POULET RÔTIE
PETITS POIS CAROTTES
FROMAGE
CREME VANILLE

SAMEDI

SALADE COMPOSÉE
PIZZA AU POULET MAISON
FRUIT DE SAISON

Du 16 au 20 février 2026

LUNDI

CŒUR DE PALMIER VINAIGRETTE
HACHIS PARMENTIER
SALADE VERTE
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

MARDI :

TABOULÉ
DINDE / RATATOUILLE
FROMAGE
TARTE AU POIRE AMANDINE

MERCREDI: aujourd'hui, nous mangeons végétarien !

Potage de légumes

Quiche chèvre et épinards

Salade verte

Fromage

Crème au chocolat



JEUDI

CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
COUSCOUS POULET/ LÉGUMES/
POIS CHICHES (PLAT COMPLET)
FRUIT DE SAISON

VENDREDI

SALADE DE RIZ
FILET DE COLIN SAUCE
BORDELAISE
GRATIN DE CHOU FLEUR
YAOURT
COMPOTE DE FRUIT



**BONNES
VACANCES**



Ces menus sont donnés à titre indicatif