

**Miremont**
**Menus de midi**
**2 février au 8 février 2026**
**Semaine 6**

Lundi 2 février 2026	Mardi 3 février 2026	Mercredi 4 février 2026
Velouté de côtes de bettes * * *	Potage cultivateur (taillé) * * *	Velouté de légumes * * *
Emincé de porc à l'ananas Riz aux petits légumes  <b>ou</b> Cappelletti tomate-mozzarella Crème de parmesan Fromage râpé  * * *	Ragoût de poulet Jus aux légumes et pois chiches Boulghour  <b>ou</b> Bami-goreng Végétarien (tofu, légumes asiatiques, nouillettes)  * * *	Steak haché de veau Sauce moutarde Gratin dauphinois  <b>ou</b> Escalope viennoise Quartier de citron Pâtes  * * *
Salade vénitienne * * *	Pomme  * * *	Chou-fleur persillé * * *
Crêpe au sucre		Banane
Jeudi 5 février 2026	Vendredi 6 février 2026	Samedi 7 février 2026
Potage Jeannette (salsifis) * * *	Velouté de courge * * *	Crème de panais * * *
Penne Sauce bolognaise Fromage râpé  <b>ou</b> Cuisse de poulet Jus aux herbes pommes rissolées  * * *	Saucisse aux choux Papet vaudois  <b>ou</b> Cordon bleu végétarien Coulis de tomate Pâtes  * * *	Civet de lapin Grand-mère Pommes williams  <b>ou</b> Roti de dindonneau Jus aux pruneaux Pâtes  * * *
Salade évolution * * *	Légume du jour * * *	Endive braisée * * *
Séré aux abricots #	Salade d'ananas #	Tarte fine aux poires
Dimanche 8 février 2026		
	Potage Bâlois (oignons) * * *	
	Filet de saumon Sauce hollandaise Tagliatelle  <b>ou</b> Cuisse de canette aux baies roses Pommes grenaille  * * *	
	Tomate provençale * * *	# = sans sucre ajouté
	Tiramisu	

--> Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, notre équipe de cuisine vous informera volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.