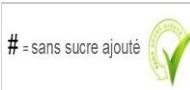


Semaine 7

**Miremont**  
**Menus de midi**  
**9 février au 15 février 2026**

Lundi 9 février 2026	Mardi 10 février 2026	Mercredi 11 février 2026
Potage bagration (taillé) * * *	Velouté fontanges (pois cassés) * * *	Potage Léopold (laitue-semoule) * * *
Blanc de poulet Sauce citron Riz sauvage  <b>ou</b> Tripes à la Milanaise Pommes nature  * * *	Raviolini aux légumes Sauce Zia Teresa Fromage râpé  <b>ou</b> Saltimbocca de porc Sauce à la sauge Pommes purées  * * *	Omelette au jambon de dinde Pommes rissolées  <b>ou</b> Brochette mixte Jus aux herbes Frites  * * *
Romanesco * * *	Salade verte et betteraves * * *	Haricots verts * * *
Salade de poires à la verveine #	Danonino	Kiwi à la cuillère
Jeudi 12 février 2026	Vendredi 13 février 2026	Samedi 14 février 2026
Potage garbure * * *	Crème de céleri * * *	Velouté florentine (épinards) * * *
Rôti de porc Jus au romarin Spaetzli  <b>ou</b> Merguez rôties Sauce provençale Pommes grenaille rôties  * * *	Hachis Parmentier (bœuf)  <b>ou</b> Dos de lieu Sauce nantaise Orecchiette * * *	Emincé de canard à l'orange Pommes croquettes roesti  <b>ou</b> Filet végétarien Coulis de poivrons Pâtes  * * *
Petits pois et carottes * * *	Salade feuille de chêne, maïs, radis bière * * *	Fenouil gratiné * * *
Salade de fruits frais #	Compote de pruneaux #	Mini boule de Berlin
Dimanche 15 février 2026		
	Bouillon du pot-au-feu * * *	
	Pot-au-feu (bœuf, légumes, pommes de terre)	
	<b>ou</b> Ragout de poulet à l'orientale Riz créole  * * *	
	Eclair au chocolat  * * *	

--> 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.