



MENUS FÉVRIER 2026 - À REMETTRE AU LIVREUR - AU PLUS TARD LE 20 JANVIER 2026

NOM :

Prénom :

Pour toute modification (ajout - suspension) : appeler au
Pôle Seniors - Service Domicile - CCAS de Nancy

03 83 39 03 50

Merci de cocher dans la colonne prévue à cette effet le menu choisi - pas de panachage possible entre plats

		MENU A RETENU EN CAS D'ABSENCE DE CHOIX	CHOIX Case à cocher	MENU B	CHOIX Case à cocher
LUNDI	CHANDELEUR	Végétarien Soupe de tomate Potage de champignons Crêpe tomate - mozzarella Salade verte et maïs Tomme du Pichet Crêpe et confiture		Crêpe à l'emmental Potage de champignons Escalope viennoise Blette au jus Edam Crêpe et confiture	
02-févr		 Coleslaw (carotte, chou blanc) Potage de carottes Jambon blanc (porc) Lentilles mijotées Fromage fondu Vaillotte Compote de pommes		 Endives vinaigrette Potage de carottes Filet de poulet au jus Purée de pommes de terre Fromage frais St Moret Compote de pommes	
MARDI		 Soupe de potiron Velouté de lentilles corail Dés de saumon à la crème Purée de patate douce Tomme blanche Crème dessert saveur caramel		 Rosette et cornichon Velouté de lentilles corail Steak haché de bœuf au jus Epinards béchamel et PDT Munster au cumin Crème dessert saveur caramel	
MERCREDI		 Salade de pâte milanaise (poivrons, olives) Potage de légumes racines Emincé de poulet sauce façon yassa Légume façon tajine (carottes, courgettes, navets) Petit fromage frais Fruit de saison		Salade bretonne (chou-fleur, H. vert, tomate) Potage de légumes racines Tête de veau sauce gribiche Pommes de terre à la vapeur Rouy Fruit de saison	
JEUDI		 Salade gauloise (PDT, poulet, emmental, échalote) Potage Saint-Germain Sauté de bœuf sauce caramel Purée de carottes - potirons - courges Saint Nectaire Fruit de saison		Champignon vinaigrette Potage Saint-Germain Colin d'Alaska et légumes brunoise Quinoa Fromage frais Cantafrais Fruit de saison	
VENDREDI		 Cœur de palmier vinaigrette Potage de légumes Rôti de veau sauce orientale (oignon, cannelle, miel, tomate) Farfalles (pâtes) Fournols Ananas au sirop		Œuf mayonnaise Potage de légumes Andouillette au jus Duo de brocolis, chou-fleur et PDT Mélusin Ananas au sirop	
SAMEDI		 Betterave sauce au yaourt Potage de brocolis Filet de hoki sauce agrumes Petits pois - carottes Fromage frais petit Cotentin Tarte au chocolat		Salade Sicilienne (artichaut, pomme, céleris) Potage de brocolis Rôti de dinde sauce basquaise Riz créole Tomme noire Tarte au chocolat	
DIMANCHE					
08-févr					

SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE DES PRODUITS

MENUS FÉVRIER 2026 - À REMETTRE AU LIVREUR - AU PLUS TARD LE 20 JANVIER 2026

NOM :

Prénom :

Pour toute modification (ajout - suspension) : appeler au
Pôle Seniors - Service Domicile - CCAS de Nancy

03 83 39 03 50

Merci de cocher dans la colonne prévue à cette effet le menu choisi - pas de panachage possible entre plats

MENU A RETENU EN CAS D'ABSENCE DE CHOIX		CHOIX Case à cocher	MENU B	CHOIX Case à cocher
LUNDI 09-févr	<p>Salade verte Potage de champignons</p> <p>Beignet de poisson Patate douce haricots blancs au lait de coco</p> <p> Tomme du Père Antoine Purée pomme - pamplemousse</p>		<p>Jambon cru et beurre Potage de champignons</p> <p>Quenelle sauce mornay Poêlée de champignons</p> <p> Camembert Purée pomme - pamplemousse</p>	
MARDI 10-févr	<p>Végétarien</p> <p> Soupe de brocolis vache qui rit Potage de potirons</p> <p>Sorrisi (pâtes farcies) ricotta épinard sauce tomate</p> <p>Saint Paulin Fruit de saison</p>		<p>Houmous de petits pois Potage de potirons</p> <p>Langue de bœuf sauce piquante Pommes de terre frites</p> <p> Fromage frais Chanteneige Fruit de saison</p>	
MERCREDI 11-févr	<p>Végétarien</p> <p> Panais rémoulade Potage de légumes</p> <p>Omelette au fromage Purée de butternut</p> <p> Brie Compote pommes - fraises</p>		<p>Macédoine mayonnaise Potage de légumes</p> <p>Jambon blanc sauce provençale Riz</p> <p>Fol épi Compote pommes - fraises</p>	
JEUDI 12-févr	<p>Coleslaw (carotte, chou blanc) Potage de brocolis</p> <p> Bœuf sauté au paprika Gratin dauphinois</p> <p>Fromage frais Fraïdou Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p>		<p>Salade de pépinette au curry Potage de brocolis</p> <p> Colin d'Alaska (filet) à la crème Carotte et PDT</p> <p>Tomme grise Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p>	
VENDREDI 13-févr	<p>Menu Rose et Rouge</p> <p> Salade Alice (surimi, crevette, pomelos, mayonnaise) Potage Dubarry</p> <p> Echine de porc sauce diable Purée de vitelotte</p> <p> Faiselle gelée de groseille Cake aux pralines rose</p>			
SAMEDI 14-févr	<p> Champignons à la grecque Potage de légumes</p> <p> Blanquette de veau Spaetzle (pâtes)</p> <p>Bûche de lait mélangé Mousse au café</p>		<p>Tarte aux oignons Potage de légumes</p> <p> Brandade de morue Salade verte</p> <p> Emmental Mousse au café</p>	
DIMANCHE 15-févr	<p>Radis noir à l'ancienne Potage de carottes</p> <p> Knack Lentilles</p> <p> Edam Tarte tropezienne</p>		<p> Salade de pommes de terre ciboulette Potage de carottes</p> <p>Cordon bleu de volaille Poêlée de carottes et fèves sauce aigre douce</p> <p> Cancoillotte Tarte tropezienne</p>	

SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ DES PRODUITS

MENUS FÉVRIER 2026 - À REMETTRE AU LIVREUR - AU PLUS TARD LE 20 JANVIER 2026

NOM :

Prénom :

Pour toute modification (ajout - suspension) : appeler au
Pôle Seniors - Service Domicile - CCAS de Nancy

03 83 39 03 50

Merci de cocher dans la colonne prévue à cette effet le menu choisi - pas de panachage possible entre plats

		MENU A RETENU EN CAS D'ABSENCE DE CHOIX	CHOIX Case à cocher	MENU B	CHOIX Case à cocher
LUNDI	16-févr	Végétarien Chou rouge et maïs Velouté de lentilles corail Chili sin carne (œuf) Riz Pont-l'Évêque Yaourt aromatisé à la vanille		Salade de pâtes et poivron à la vinaigrette au chèvre Velouté de lentilles corail Filet de hoki sauce crème Petits pois Mélusin Yaourt aromatisé à la vanille	
MARDI GRAS	17-févr	Taboulé Potage de légumes racines Sauté de veau sauce moutarde Brocolis Yaourt nature Beignet de carnaval		Endives vinaigrette Potage de légumes racines Rognons de bœuf sauce madère Purée de pommes de terre Fournols Beignet de carnaval	
MERCREDI	18-févr	Œuf dur sauce fromage blanc Potage Saint-Germain Filet de colin sauce crème ciboulette Lentilles Pointe de brie Foret noire		Steak haché de bœuf sauce forestière Julienne de légumes Mimlette Foret noire	
JEUDI	19-févr	Soupe de légumes variés Potage de champignons Tartiflette de porc (lardons) Fromage blanc Fruit de saison		Dés de carottes cuites mayonnaise Potage de champignons Escalope de dinde au romarin Légume kasha (pois chiche, butternut, carotte, raisin sec) Fromage frais St Moret Fruit de saison	
VENDREDI	20-févr	Chou blanc vinaigrette Potage Légumes Sauce façon bolognaise effiloché de canard et haricot blanc Penne rigate Fromage frais cantafrais Smoothie poire et miel		Pâté de campagne et cornichons Potage Légumes Omelette sauce provençale Haricots plats Camembert Smoothie poire et miel	
SAMEDI	21-févr	Crème de maïs Potage de carottes Filet de colin meunière Epinards béchamel Bûche de chèvre Île flottante		Poireaux mimosa Potage de carottes Boulettes de bœuf sauce catalane Polenta crémeuse Cheddar Île flottante	
DIMANCHE	22-févr	Haricots beurre en salade Potage de potirons Aiguillettes de poulet sauce tandoori Gratin dauphinois Fourme d'Ambert Bavarois caramel - poires		Salade du meunier (blé, poivrons, tomates) Potage de potirons Quiche lorraine Salade verte Rouy Bavarois caramel - poires	

SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE DES PRODUITS

NOM :**Prénom :**

Pour toute modification (ajout - suspension) : appeler au
Pôle Seniors - Service Domicile - CCAS de Nancy

03 83 39 03 50

Merci de cocher dans la colonne prévue à cette effet le menu choisi - pas de panachage possible entre plats

MENU A RETENU EN CAS D'ABSENCE DE CHOIX		CHOIX Case à cocher	MENU B	CHOIX Case à cocher
LUNDI 23-févr	Betteraves rouges Potage de légumes Sauté de bœuf façon stroganoff (tomate, champignon, paprika, crème) SEMoule  Tomme grise Fruit de saison		Végétarien Salade piémontaise (PDT, tomate, mayonnaise) Potage de légumes Moelleux de gouda Carottes rondelles  Port-Salut Fruit de saison	
MARDI 24-févr	Rillettes de maquereau et fromage fondu Potage de légumes  Emincé de saumon sauce bretonne Purée de choux de Bruxelles et pdt fromage type parmesan Fromage blanc nature Compote de pommes		 Quenelle sauce suprême Spaetzles (pâtes) Pyrénée Compote de pommes	
MERCREDI 25-févr	Soupe de patate douce et orange Potage de potirons  Poulet sauce chasseur Poêlée campagnarde (haricots verts, champignons, pdt) Gouda Yaourt aromatisé		Cœur de palmier - maïs vinaigrette Potage de potirons  Filet de limande safrané Blé aux petits légumes Fromage frais Petit Cotentin Yaourt aromatisé	
JEUDI RESTAURANT CHINOIS 26-févr	 Nouilles de riz - carottes - champignons - choux chinois - oignon nouveau et cacahuètes Bûche de lait mélange Perles du Japon au lait de coco et mangue			
VENDREDI 27-févr	Macédoine vinaigrette Potage de carottes  Bouchée forestière façon vol au vent (quenelle, dinde, champignon) Riz créole  Yaourt nature Fruit de saison		Tarte aux 3 fromages Potage de carottes  Sauté de veau au romarin Carottes au cumin Tomme blanche Fruit de saison	
SAMEDI 28-févr	Salade de haricot vert, maïs et œuf vinaigrette Velouté de lentilles corail  Filet de hoki à l'anis étoilé Navets braisés Saint-Paulin Liégeois chocolat		Salade de fenouil Velouté de lentilles corail Tripes à la mode de Caen Pommes de terre vapeur Cancioillotte Liégeois chocolat	
DIMANCHE 01-mars	Carottes râpées vinaigrette Potage de légumes racines  Coquelet à l'estragon Orge perlée  Tomme du Père Antoine Mille-feuilles		Lentilles à l'échalotte Potage de légumes racines  Sauté de porc au curry Poêlée de panais Bleu d'Auvergne AOP Mille-feuilles	

SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ DES PRODUITS

Viande charolaise



Viande française



Produit Label Rouge



Poisson issu de la pêche durable



Produit d'Appellation d'Origine Protégée



Fruit de saison



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produit local



Produit Bleu-Blanc-Cœur (alimentation durable)



Nouvelle recette

