


MENUS RESTAURANTS

DES ROCHES & DES ROSSIGNOTS

SEMAINE DU 2 FEVRIER AU 6 FEVRIER 2026

<i>Lundi 02 février</i>	<i>Mardi 3 février</i>	<i>Jeudi 5 février</i>	<i>Menu Végétarien</i> <i>Vendredi 6 février</i>
<p>Salade de maïs</p> <p>Filet de poulet sauce chasseur (S/V) Pané de blé fromage épinards)</p> <p>Gratin de blettes pommes de terre</p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pâté de campagne (S/P : Pâté de volaille S/V : Salade fantaisie)</p> <p>Cubes de colin sauce nordique</p> <p>Carottes au beurre</p> <p>Gouda</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Duo de choux </p> <p>Boulettes d'agneau à l'orientale (S/V : Falafels en sauce)</p> <p>Boulghour à la tomate</p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Palet breton </p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Arancini tomates mozzarella</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Gâteau basque</p> 

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	