



# MENUS RESTAURANTS

## DES ROCHES & DES ROSSIGNOTS

SEMAINE DU 16 AU 20 FEVRIER 2026

Lundi 16 février	Mardi 17 février	Menu Végétarien Jeudi 19 février	Vendredi 20 février
<p>Sardine à la tomate</p> <p>Sauté de porc à la moutarde</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Mardi 17 février</b></p>  <p>NOUVEL AN CHINOIS</p> <p>Nems au poulet</p> <p>Sauté de porc au caramel*</p> <p>Nouilles sautées</p> <p>Dessert à la noix de coco</p> <p>S/P : Sauté de poulet au caramel S/V : Nems aux légumes / Omelette</p>	<p>Tarte tomate chèvre</p> <p>Bouchées végétales</p> <p>Mijoté de légumes d'hiver </p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Palet breton</p> 	<p>Carottes à la marocaine</p> <p>Filet de colin saveurs provençales </p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Kiri</p> <p>Fruit de saison </p>

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée