









MENUS RESTAURANTS

DES ROCHES & DES ROSSIGNOTS

SEMAINE DU 9 AU 13 FEVRIER 2026

| <i>Lundi 9 février</i> | <i>Mardi 10 février</i> | <i>Menu Végétarien</i> <i>Jeudi 12 février</i> | <i>Vendredi 13 février</i> |
|--|---|--|--|
| <p>Roulade de volaille (SV Œuf dur mayonnaise)</p> <p>Sauté de porc à la moutarde (SP Sauté de poulet à la moutarde- SV Bâtonnets mozzarella)</p> <p>Poêlée Victoria</p> <p>Camembert </p> <p>Fruit de saison </p> | <p>J'PEUX PAS</p>  <p>J'AI CROZIFLETTE</p> | <p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie végétarienne</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison </p>  | <p>Surimi mayonnaise</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Gratin de poireaux</p> <p>Buchette</p> <p>Compote pomme abricot</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 | |