

Menu RSB

Semaine du 16 au 22 février 2026 S8

Salins de Bregille

A	B	SOIR
---	---	------

Lundi 16	Radis beurre Poitrine de veau farcie aux pruneaux Semoule aux herbes Fromage Flan vanille	Filet de truite aux amandes Pommes persillées	Crème de maïs Boudin blanc rôti aux abricots Purée de céleri Chanteneige Fruit de saison
Mardi 17	Salade de haricots verts Filet de perche meunière Pommes de terre rissolées Fromage Fruit de saison	Andouillette à la moutarde ancienne	Velouté de tomates Omelette oignons jambon Poêlée de champignons Yaourt aromatisé Compote
Mercredi 18	Salade verte Lasagnes à la bolognaise Fromage Fruit de saison	Moules au cidre Riz petits légumes	Velouté de carottes au curcuma Aiguillettes de poulet Printanière de légumes Vache qui rit Grillé aux pommes
Jeudi 19	Concombres vinaigrette Choucroute garnie Fromage Crème caramel	Poisson pané Petits pois	Crème de céleri Clafoutis normand Haricots plats Tartare nature Fruit de saison
Vendredi 20	Perles crudités Croustillant Veggie Courgettes sautées Fromage Fruit de saison	Escalope viennoise	Velouté de légumes Boulettes de dinde rôties Ebly Samos Yaourt aux fruits
Samedi 21	Terrine de canard au poivre vert Filet de sole aux câpres Riz Fromage Fruit de saison		Velouté breton Œufs à la béchamel Gratin chou-fleur/pommes de terre Cancoillotte Cocktail de fruits
Dimanche 22	Asperges sauce mousseline Sanglier forestier Tagliatelles Fromage Saint honoré		Crème de courgettes Carré espagnol Mâche en salade Petit suisse Fruit de saison

EN FONCTION DES COURS ET APPROVISIONNEMENTS DU JOUR

Nous élaborons nos menus suivant les fruits et légumes de saison

Origine des viandes disponible au Service Restauration

Diffusion : RSB – Cuisine – Diététiciennes

Menus établis par la diététicienne Géraldine MABROUK et le chef de la restauration.