

MENU

DU 5 AU 11 JANVIER 2026

Lundi	Salade chou-fleur Rosbeef et pâtes Fromage Fruits	Velouté de patate douce Brandade de morue Fromage Mousse au chocolat
Mardi	Salade piémontaise Pavé de lieu noir et purée d'épinards Fromage Fruits	Velouté de navet Raviolis Fromage Fromage blanc
Mercredi	Salade de choux Sauté de poulet à la crème et riz Fromage Fruits	Soupe de cresson Flan de carottes Fromage Fromage blanc
Jeudi	Salade d'haricot rouges et maïs Boudin noir et purée Fromage Fruits	Soupe de citrouille Pâtes au roquefort Fromage Chocolat liégeois
Vendredi	Salade de champignon de paris Pavé de saumon et polenta Fromage Fruits	Velouté de petit-pois Quiche lorraine Fromage Petit-suisse
Samedi	Betteraves vinaigrette Lasagnes Fromage Fruits	Soupe à l'oignon Cordon bleu Fromage Gâteau de semoule
Dimanche	Poireaux mimosa Rôti de veau et pommes rôsti Fromage Pâtisserie	Soupe de butternut Gratin de chou-fleur Fromage Yaourt aux fruits

MENU

DU 12 AU 18 JANVIER 2026

Lundi	Salade de harengs, pomme de terre Steak haché et haricots verts Fromage Fruits	Soupe de cresson Gnocchis sauce forestière Fromage Mousse au chocolat
Mardi	Salade d'endives Filet de colin et tagliatelles Fromage Fruits	Velouté de patate douce Pilon de poulet et salade verte Fromage Riz au lait
Mercredi	Saucisson sec Sauté de veau et butternut rôtie Fromage Fruits	Soupe de choux verts Lasagnes Fromage Compote
Jeudi	Carottes râpées Boudin noir aux pommes et purée Fromage Fruits	Velouté de potimarron Tarte brocolis et chèvre Fromage Flan
Vendredi	Salade de lentilles Filet de limande meunière et fondue de poireaux Fromage Fruits	Velouté de bolets Gratin coquillettes, bacon et cheddar Fromage Yaourt aux fruits
Samedi	Salade de chou-rouge Sauté de canard laqué miel et riz Fromage Fruits	Soupe de panais Epinards à la florentine Fromage Semoule au lait
Dimanche	Macédoine de légumes Rosbif et fenouil braisé Fromage Pâtisserie	Soupe de citrouille Raviolis Fromage Yaourt

MENU

DU 19 AU 25 JANVIER 2026

Lundi	Salade de champignons de paris Poulet farci et gratin dauphinois Fromage Fruits	Soupe de carottes Gratin de brocolis Fromage Fromage blanc
Mardi	Salami Pavé de colin et purée de panais Fromage Fruits	Soupe d'haricots verts Croziflette Fromage Yaourt
Mercredi	Céleri rémoulade Daube provençale et polenta Fromage Fruits	Velouté de butternut Crumble de potiron Fromage Petit-suisse
Jeudi	Salade de perles Poitrine de veau farcie et poêlée de topinambours Fromage Fruits	Soupe de poireaux Tortellinis aux champignons Fromage Compote
Vendredi	Carottes râpées Moules frites Fromage Fruits	Soupe de citrouille Gratin de blettes Fromage Semoule au lait
Samedi	Salade de lentilles, œuf mollet, lardons Steak haché et endive braisé Fromage Fruits	Potage de choux fleur Croque-monsieur Fromage Mousse au chocolat
Dimanche	Poireau mimosa Couscous Fromage Pâtisserie	Soupe Tarte aux légumes Fromage Fruits

MENU

DU 26 JANVIER AU 1^{er} FEVRIER 2026

Lundi	Terrine Bœuf braisé et petit-pois carotte Fromage Fruits	Soupe de brocolis Raviolis au fromage Fromage Yaourt
Mardi	Poireaux vinaigrette Steak de thon et patate douce rôti Fromage Fruits	Velouté de potiron Gratin de poireaux et lardons Fromage Riz au lait
Mercredi	Bouchée à la reine Sauté de porc et chou-fleur Fromage Fruits	Velouté de patate douce Coquille de poisson Fromage Riz au lait
Jeudi	Salade de chou rouge Blanquette de poulet et potatoes Fromage Fruits	Soupe de cresson Endives au jambon Fromage Semoule au lait
Vendredi	Salade landaise Pavé de merlu et fenouil braisé Fromage Fruits	Soupe à l'oignon Pizza et salade verte Fromage Compote
Samedi	Betteraves Tripes et gnocchis Fromage Fruits	Soupe de carottes Quenelles de volaille aux champignons Fromage Yaourt
Dimanche	Salade de pois-chiche & avocat Rôti de bœuf et navets glacé au miel Fromage Pâtisserie	Velouté de choux-fleurs Chili con carne Fromage Yaourt

M E N U

Lundi		
Mardi		
Mercredi		
Jeudi		
Vendredi		
Samedi		
Dimanche		