

# Le menu de la semaine

MENUS DU 12 AU 18 JANVIER 2026

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Entrée	Poireaux vinaigrette	Crème Dubarry	Macédoine au surimi	Crème de volaille	Mortadelle Cornichons	Champignons à la grecque	Salade de tomates et coeur de palmier
	Plat	Sauté de veau marengo Semoule forestière	Oeuf à la florentine	Pates à la bolognaise	Poulet roti Frites	Merlu sauce aux capres Riz créole	Potée de choux au petit salé	Brandade de morue Salade verte
	Dessert	Brie Crème vanille	Tomme gris Pomme au four	Mimolette Flanby	Saint Agur Pudding	Comté Clémentine	Mousse au citron	Mini roitelet Gâteau aux pruneaux
Dîner	Entrée	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Plat	Pavé du fromager Salade d'endives noix et roquefort	Colin à la bordelaise Pomme vapeur	Tartiflette maison	Tarte aux champignons Salade verte au cervelas	Moussaka de boeuf maison	Pates papillons et émincé de volaille en gratin	Boeuf Carottes
	Dessert	Fromage blanc au fruit	Crème au chocolat	Banane	Yaourt au fruit	Liégeois au café	Pêche au sirop	Abricots au sirop

ORIGINE DES VIANDES: PORC FR , VOLAILLE FR, VEAU FR , BOEUF ÉGRÉNÉ FR  
POISSON MSC  
ALLERGENES SANS GLUTEN SANS ARACHIDE