

Le menu de la semaine

MENUS DU 19 AU 25 JANVIER 2026

Déjeuner	Entrée	Oeufs durs vinaigrette	Potage Crécy	Lentilles en salade	Salade verte à la féta	Potage Saint Germain	Crème de potiron	Betteraves en vinaigrette
	Plat	Porc sauté charcutier Penne	Colin sauce vin blanc Riz	Steak haché sauce diable Haricots verts à l'échalotte	Gigollette de lapin provençale Frites	Dos de merlu aux moules Julienne de légumes	Saucisse de Toulouse Purée mousseline	Poitrine de veau farcie Tagliatelles au beurre
	Dessert	Cantal Pomme au four	Camembert Crème au café	Tartare ail et fines herbes Crème caramel	fromage de chèvre Bavaois	Saint-Nectaire Petit Suisse	Emmental Ananas au sirop	Morbier Chou à la crème
Dîner	Entrée	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Plat	Quiche aux fruits de mer Salade au fromage	Gratin de courgettes et dés de jambon	Pomme de terre et émincé de poulet boulangère	Boulette de boeuf forestière Semoule à couscous	Macaroni à la carbonara	Omelette au fromage Rataouille	Quiche à la reine Salade composée
	Dessert	Yaourt nature au lait entier	Poire au sirop	Glace vanille fraise	Banane	Liégeois au chocolat	Salade de fruits	Fromage blanc au fruit

Origines des viandes/poissons: VOLAILLE FR, PORC FR , Boeuf fr, Veau FR
POISSON MSC
ALLERGENES SANS GLUTEN, SANS ARACHIDE