

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 | Gigolette 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 Bavarais | 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 Ratatouille | 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