

Le menu de la semaine

MENUS DU 26 JANVIER AU 1 FÉVRIER 2026

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Entrée	Museau de boeuf a la lyonnaise	Potage cultivateur	fonds d'artichauts en salade	Potage poreaux pomme de terre	Paté de campagne/cornichon	Potage crécy	Chou-fleur vinaigrette
	Plat	Poisson pané et citron Salsifis persillés	Omelette Aubergines parmesane	Roti de porc Lentilles	Rognons de boeuf Frites	Merlu en sauce/citron Endives béchamel	Trippes à la tomate Pomme vapeur	Pintade au cidre Pomme rosti Poelée campagnarde
	Dessert	Tomme noire Poire au vin	Saint-Paulin Crème praliné	Tomme blanche Crème vanille	Brie Paris Brest	Gouda Yaourt sucré	Bleu d'Auvergne Pêches au sirop	Mini pavé d'Affinois Gateau basque
Dîner	Entrée	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Plat	Chili con carné	Rizotto aux crevettes	Rizotto aux crevettes	Légumes farcis	Hachis parmentier maison	Quiche lorraine Salade fromagère	Ravioli au chorizo
	Dessert	Fromage blanc vanille	Yaourt au fruit	Yaourt au fruit	Semoule au lait	Mousse de marron	Petit Suisse	Clémentines

Origine des viandes: , Porc FR, Volaille FR , Boeuf FR
Poisson MSC
Allergènes: Sans gluten, Sans Arachide