

# Le menu de la semaine

MENUS DU 29 DECEMBRE 2025 AU 4 JANVIER 2026

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Entrée	Maquereau au vin blanc	Potage	Mousse de canard	Saumon fumé et ses blinis	Salade de pois chiches	Potage	Boudin Galabar
	Plat	Blanquette de dinde Macaroni au beurre	Paupiette de veau Blettes provençale	Langue de boeuf Frites	Civet de chevreuil Tagliatelles fraîches	Filet de colin Riz pilaf	Roti de porc Lentilles à la lorraine	Poulet à l'oignon Pommes dauphines
	Dessert	Saint-Nectaire Pêche au sirop	Munster Fromage blanc à la vanille	Mimolette Clémentine	Brie Soufflé au Grand Marnier	Mini pavé d'affinois Abricots au sirop	Tomme noire Salade de fruits	Tartare ail et fines herbes Gateau basque
Dîner	Entrée	Potage	Potage	Cassolette de Saint Jacques	Potage	Potage	Potage	Potage
	Plat	Poisson pané Poireaux béchamel	Endives au jambon	Mini roti de chapon sauce cèpes Pomme Anna Méli mélo de légumes	Feuilleté au fromage Poelée champêtre	Chou farci Ratatouille	Gratin de pates carbonara	Emincé de volaille Gratin de courgettes
	Dessert	Yaourt au fruit	Banane	Rosace aux fruits rouges	Petit Suisse au fruit	Crème vanille	Fromage blanc au fruit	Mousse au chocolat au lait

Origine viande::Volaille FR ,Porc FR, Veau FR, Chevreuil UE

Poisson MSC

Allergènes: sans gluten, sans arachide