

MENUS DU 19 JANVIER AU 25 JANVIER 2026

LUNDI

Haricot blanc vinaigrette
Machi parmentier
Salade verte
Fromage
Pruneaux au thé

Potage
Gratin de chou fleur

Entremet



MARDI

Rillettes de poulet
Paupiette de veau
Epinards/ Ebly
Fromage
Liégeois aux fruits

Potage
Galette au brie
Verdure

Pêches au sirop

MERCREDI

Pomme de terre museau
Tajine de poulet
Légumes/ Semoule
Fromage
Crêpes Suzette

Potage
Endives au jambon

Fromage blanc au miel

JEUDI

Endives au bleu
Cassoulet
Fromage

Gâteau de Savoie, crème Anglaise

Potage
Chou farci
Laitage chaud

VENDREDI

Macédoine mayonnaise
Poisson
Fondue de poireau
Fromage
Crème Catalane

Potage
Omelette
Verdure

Banane

SAMEDI

Cèleri carottes rémoulade
Boudin noir
Pommes/ Purée
Fromage
Salade de fruits

Potage
Gratin de pâtes

Fruits

DIMANCHE

Coquille St Jacques
Cuisse de canette
Purée de patate douce/ H.vert
Fromage
Pâtisserie

Potage
Poêlée de légumes
Lardons

Yaourt



MENUS DU 26 JANVIER AU 01 FEVRIER 2026

LUNDI

Haricot vert et thon
Cervelas Obernai
Coquillettes/Julienne de légumes
Fromage
Crème mousseline vanille

Potage
Quenelles

Poires



MARDI

Carottes râpées
Poisson pané
Riz/ Poivrons
Fromage
Pana cotta coco

Potage
Embeurré de chou
Dés de jambon

Laitage chaud

MERCREDI

Œufs mimosa
Poule au pot
Légumes et pomme de terre
Fromage
Ile flottante

Potage
Croissant jambon
Verdure

Fruits

JEUDI

Poireaux vinaigrette
Palette à la diable
Frites/ Mâche
Fromage
Tiramisu

Potage
Quiche épinard/saumon

Laitage

VENDREDI

Pâté cornichons
Poisson
Chou romanesco /Semoule
Fromage
Ananas

Potage
Cake aux légumes
Salade verte

Flanby

SAMEDI

Betteraves
Saucisse Grand-Mère
Lentilles/Carottes
Fromage
Poire au vin

Potage
Crumble potimarron

Crème Mont-Blanc

DIMANCHE

Surimi mayonnaise
Langue de bœuf
Champignon/ Tagliatelles
Fromage
Forêt noire

Potage
Haricot vert
Lardons

Entremet

