



Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent...
du 19 Janvier au 25 Janvier 2026



LUNDI

19

MAQUERAUX / SALADE
CIVET DE LIEVRE
POMMES DAUPHINE
SIX DE SAVOIE
FRUIT

POTAGE
CLAFOUTIS
COURGETTES / LARDONS / FROMAGE
FROMAGE BLANC
SEMOULE AU LAIT

MARDI

20

CELERI REMOULADE
JOUE DE BŒUF BOURGUIGNONNE
PAPILLONS
CAMEMBERT
FLAN NAPPE CARAMEL

POTAGE
ŒUF DUR
EPINARDS A LA CREME
CHANTENEIGE
COMPOTE

MERCREDI

21

SALADE VERTE
GRATIN CHAMPENOIS
ANDOUILLETTE ET AU CHAOURCE
PAVE DEMI-SEL
FRUIT

POTAGE
BEIGNET DE POISSON
RATATOUILLE
CAMEMBERT
TARTE FLAN

JEUDI

22

CHOUX ROUGE EN SALADE
BOUDIN
PUREE
YAOURT
POMME CUITE

POTAGE
QUENELLE
CORDIALE
RONDELE
CREME VANILLE



VENDREDI

23



CAROTTES RAPEES
SAUMONETTE
RIZ
PETIT SUISSE
FRUIT

POTAGE
SALADE DE MUSEAU
SALADE HARICOTS VERTS
GOUDA
ANANAS AU SIROP

SAMEDI

24

BETTERAVES
PAUPIETTE DE VEAU
CHOUX ROMANESCO
TARTARE
MOUSSE AU CHOCOLAT

POTAGE
GRATIN DE MACARONI
AUX DES DE JAMBON
CAMEMBERT
FRUIT

DIMANCHE

25

RILLETES
CUISSSE DE CANARD
NAVETS
LANGRES
ROULE FRAMBOISE

POTAGE
RISOTTO FINANCIER
SAINT BRICET
COUPELLE DE FRUITS



TOUTES NOS VIANDES SONT ISSUES DE DIFFÉRENTS ÉLEVAGES (Origine des viandes : voir tableau joint)

Les menus sont susceptibles de changer en fonction des arrivages et des conditions météorologiques

*Produits décongelés

Joséphine
Normand

Charday

LA DIETETICIENNE,
S.Chevillard