



Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent...
du 05 Janvier au 11 Janvier 2026

LUNDI

5

CELERI REMOULADE
SAUMONETTE
RIZ
CAMEMBERT
FRUIT

POTAGE
JAMBON
CHOUX FLEUR GRATINE
SAINT BRICET
SALADE DE FRUIT

MARDI

6

CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
LANGUE DE BŒUF
POMMES VAPEUR
TARTARE
PRUNEAUX

POTAGE
ROTI DE DINDE
HARICOTS VERTS
GOUDA
SEMOULE AU LAIT

MERCREDI

7

CAROTTES RAPEES
CASSOULET
YAOURT
GALETTE DES ROIS

POTAGE
BATONNETS DE POISSON
POIREAUX GRATINES
CARRE FRAIS
FRUIT

JEUDI

8

SAUCISSON A L'AIL FUME
BLANQUETTE DE DINDE
SALSIFIS
FROMAGE BLANC
FRUIT

POTAGE
RAVIOLIS GRATINES
CAMEMBERT
LIEGEOIS

VENDREDI

9

TOMATE VINAIGRETTE
MOULES
FRITES
EMMENTAL
MOUSSE AU CHOCOLAT

POTAGE
QUENELLES
CAROTTES
FRAIDOU
COMPOTE AUX DEUX FRUITS

SAMEDI

10

SALADE DE POMMES DE TERRE
SAUTE DE LAPIN
CORDIALE
PETIT SUISSE
FRUIT

POTAGE
QUICHE / SALADE
RONDELE
COUPELLE DE FRUITS

DIMANCHE

11

BOUCHEE A LA PARISIENNE
BŒUF BOURGUIGNON
POMMES PAILLASSON
SAINT NECTAIRE
ŒUF A LA NEIGE

POTAGE
OMELETTE
TOMATES PROVENCALE
CHANTENEIGE
FLAN NAPPE CARMEL

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

LA DIETETICIENNE,
S.Chevillard