



Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent...
du 29 Décembre 2025 au 04 Janvier 2026



LUNDI 29

MACEDOINE MAYONNAISE
GRATIN DE POISSON SUR LIT DE
POMME DE TERRE
RONDELE
FRUIT

POTAGE
QUENELLES
HARICOTS BEURRE
SAINT MORET
COUPELLE DE FRUITS

MARDI 30

BETTERAVES
ROGNONS
PUREE DE POIS CASSES
CAMEMBERT
COMPOTE AUX 2 FRUITS

POTAGE
OMELETTE AUX CHAMPIGNONS
PAVE DEMI-SEL
FRUIT

MERCREDI 31

SARDINE AU BEURRE
POULET ROTI
CHOUX BRUXELLES
PETIT SUISSE
FRUIT



POTAGE
SAUMON FARCI
TARTE FINE AUX ESCARGOTS
SALADE DE MACHE
EPOISSES / RONDELE
NOUGAT GLACE

JEUDI 1

Férié
Jour de l'An

FOIE GRAS ET SON PAIN D'EPICE
JAMBON MARINE AU MIEL
POMMES CROQUETTE
FAGOT DE HARICOTS VERTS
LANGRES / SAINT FLORENTIN
OMELETTE NORVEGIENNE

POTAGE
SAUCISSON BRIOCHE SAUCE MADERE
SALADE D'ENDIVES
COMTE / RONDELE AUX NOIX
SALADE DE FRUITS EXOTIQUES / CHANTILLY

VENDREDI 2

CONCOMBRES
FILET DE BAR
POMMES VAPEUR
FROMAGE BLANC
ABRICOTS AU SIROP



POTAGE
BOUDIN BLANC
CAROTTES
CAMEMBERT
SEMOULE AU LAIT

SAMEDI 3

BALLOTINE DE CHAPON
POT AU FEU
SIX DE SAVOIE
FRUIT

POTAGE
CLAFOUTIS / POIREAUX / LARDONS /
FROMAGE
CANTADOU
FLAN CARAMEL

DIMANCHE 4

Epiphanie

ASPERGES MAYONNAISE
SAUTE D'AGNEAU
FLAGEOLETS
CAMEMBERT
GALETTE DES ROIS



POTAGE
ROTI DE DINDE
ENDIVES BECHAMEL
MIMOLETTE
FRUIT

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