

















Menu du 19 au 25 janvier 2026

MIDI - 12H00	JOUR	SOIR - 18H15
Potage ou Carottes râpées Hachis parmentier  Salade verte Fromage Fruits de saison	LUNDI 19 <i>Saint Marius</i>	Potage Poitrine de porc  Poêlée forestière Fromage blanc aux fruits Maïzena au lait 
Potage ou Taboulé Cuisse de poulet rôti  Haricot vert Fromage Tarte tatin	MARDI 20 <i>Saint Sébastien</i>	Potage Quenelle de poisson Boulgour Crème Mont Blanc Semoule au lait 
Potage ou Poireaux vinaigrette Saucisse de Toulouse  au chou Fromage Cocktail de fruits	MERCREDI 21 <i>Sainte Agnès</i>	Velouté lentille corail Gratin d'œuf à la florentine Fruits de saison Maïzena au lait 
Potage ou Avocat vinaigrette Blanquette de veau  Riz Fromage Fruits de saison	JEUDI 22 <i>Saint Vincent</i>	Potage Aiguillette de poulet  Purée de brocolis Fromage frais aux fruits Semoule au lait 
Potage ou Terrine de lapin Filet de limande, beurre blanc Ratatouille Fromage blanc aux fruits	VENDREDI 23 <i>Saint Barnard</i>	Potage Galette au beurre  Ou au lait ribot Compote Maïzena au lait 
Potage ou Céleri rémoulade Palette de porc à la diable  Macaroni Salade fruits sur mousse tiramisu	SAMEDI 24 <i>Sainte Soizic</i>	Potage Quiche lorraine Salade verte Fruits au sirop Semoule au lait 
Apéritif Potage ou feuilleté du pêcheur Suprême de pintade  Pomme sautées Salade / Fromage Pâtisserie	DIMANCHE 25 <i>Conv. St Paul</i> Brioche	Potage Cervelas  Betteraves vinaigrette Riz au lait Maïzena au lait 

« Si vous présentez une allergie alimentaire, merci de prévenir l'équipe de cuisine »