

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 Saint Marius	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 Saint Sébastien	Potage Quenelle de poisson Boulgour Crème Mont Blanc Semoule au lait
Potage ou Poireaux vinaigrette Saucisse de Toulouse au choux Fromage Cocktail de fruits	MERCREDI 21 Sainte Agnès	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 Saint Vincent	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 Saint Barnard	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 Sainte Soizic	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 Conv. St Paul	Potage Cervelas Betteraves vinaigrette Riz au lait Maïzena au lait
	Brioche	

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