

MENU DU 29 DECEMBRE AU 04 JANVIER 2026

Midi	Soir
LUNDI 29 Salade de coco Escalope viennoise sauce tomate Salsifis Fromage Compote maison	Potage Feuilleté du pêcheur Salade Produit laitier Fruit
MARDI 30 Betteraves rouges et feta Chou farci sur lit de pommes de terre Fromage Fruit	Velouté Gratin de courgettes et lardons Produit laitier Crème dessert
MERCREDI 31 Crudités Pilon de poulet façon tajine Semoule Fromage Fruit	Toast de saumon fumé et citron Tourte de boudin blanc aux pommes crème de cidre Pommes de terre sautées Asperges vertes rôties Saint maure cendré Bavarois fruit de la passion
JEUDI 01 Profiterole d'escargots à la crème d'ail Pavé de cabillaud juste rôti sauce homardine Risotto aux gambas Tomates cocktail confites Saint-nectaire fermier Omelette norvégienne maison	Soupe Rôti de dinde froid Salade composée Produit laitier Compote
VENDREDI 02 Tomates basilic Paupiette de bœuf au poivre Riz pilaf Fromage Fruits au sirop	Potage Omelette forestière Endive rôtie Produit laitier Fruit
SAMEDI 03 Salade de pâtes au thon Sauté de volaille à la moutarde Haricots beurre Fromage Fruit	Soupe Tenders sauce barbecue Petits pois Produit laitier Fruit
DIMANCHE 04 Charcuterie Rôti de porc à l'échalote Pommes de terre et navets confits Fromage Tarte coco	Potage Croissant au jambon Salade Produit laitier Fruit

