

MENUS

Semaine du 19 Janvier 2026 au 25 Janvier 2026



	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23	SAMEDI 24	DIMANCHE 25
	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE RISSOLLETTE DE VEAU Origine France TAGLIATELLES FROMAGE FRUITS DE SAISON	CELERI RAPE VINAIGRETTE TARTIFLETTE FROMAGE ABRICOTS AU SIROP	SALADE DE PERLE HAUT DE CUISSE DE POULET Origine France CHOUX-FLEURS FROMAGE FRUITS DE SAISON	SALADE VERTE VINAIGRETTE GATEAU DE FOIE Origine France QUENELLES FROMAGE MOUSSE CITRON	CREPE JAMBON GRUYERE FILET DE POISSON JULIENNE DE LEGUMES FROMAGE FRUITS DE SAISON	SALADE DE HARICOTS VERTS SAUTE DE PORC AU PAPRIKA Origine Espagne ROSTI DE POMME DE TERRE FROMAGE FLAN AUX ŒUFS	GALANTINE DE VOLAILLE MIJOTE DE BŒUF A LA BIERE Origine France GRATIN DE BLETES FROMAGE TARTE AU CHOCOLAT
Déjeuner  Bon Appétit  Dîner 	SOUPE DE LEGUMES TARTE POULET BUTTERNUT FROMAGE CREME DESSERT AU CHOCOLAT 	VELOUTE DE TOMATES VERMICELLES CAKE FETA OLIVES FROMAGE FRUITS DE SAISON 	POTAGE GARBURE TIMBALE DE POISSON FROMAGE GATEAU DE SEMOULE 	SOUPE DE LEGUMES VERTS SALADE DE LENTILLES CERVELAS FROMAGE COMPOTE 	CREME DE VOLAILLE RISOTTO AUX LEGUMES FROMAGE PECHES AU SIROP 	SOUPE DE LEGUMES LASAGNES FROMAGE FRUITS DE SAISON 	POTAGE DE LEGUMES MOUSSE DE CANARD FROMAGE COMPOTE 



Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes