



Menu de la semaine (2)

du 29 décembre 2025 au 4 janvier 2026



	Déjeuner	Diner
lundi 29 décembre 2025	POTAGE AUX CHAMPIGNONS SAUTE DE PORC MOUTARDE A L'ANCIENNE PUREE DE CELERIS FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE TARTE AU FROMAGE SALADE VERTE FROMAGE BLANC AROMATISE
mardi 30 décembre 2025	CAROTTES RAPEES LANGUE DE BOEUF POMMES VAPEUR FROMAGE PANNA COTTA AU COULIS	POTAGE GALANTINE DE VOLAILLE JULIENNE DE LEGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON
mercredi 31 décembre 2025 	BETTERAVES VINAIGRETTE POT AU FEU ET SES LEGUMES FROMAGE RIZ AU LAIT	REVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE
jeudi 1 janvier 2026 	REPAS DU PREMIER DE L'AN	POTAGE JAMBON MACEDOINE COCKTAIL DE FRUITS
vendredi 2 janvier 2026	POTAGE SAUMON FONDUE DE POIREAUX FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE GRATIN DAUPHINOIS SALADE VERTE YAOURT AROMATISE
samedi 3 janvier 2026	POTAGE CUISSE DE POULET PATES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE FLAN DE LEGUMES SALADE VERTE LIEGEAIS VANILLE
dimanche 4 janvier 2026	AVOCAT AU THON ROTI DE VEAU POMMES DAUPHINE FROMAGE GALETTE DES ROIS	POTAGE GRATIN DE COTES DE BLETTES AUX LARDONS NOVLY CARAMEL

plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements