

Semaine du

29 décembre 2025

au

4 janvier 2026

Lundi**Mardi****Mercredi****Jeudi****Vendredi****Samedi****Dimanche**

	29 décembre 2025	30 décembre 2025	31 décembre 2025	1 janvier 2026	2 janvier 2026	3 janvier 2026	4 janvier 2026
	St David	St Roger	St Sylvestre	JOUR DE L'AN	St Basile	St Geneviève	St Odilon
	Biscottes, Pain Frais avec Beurre et Confiture			Viennoiseries	Biscottes, Pain Frais avec Beurre et Confiture		Viennoiseries
M I D I	Cèleri remoulade Tagliatelles fraîches à la bolognaise Emmental rapé Liégeois vanille	Museau de porc vinaigrette Rôti de dindonneau sauce poivre Poêlée de légumes Bio Mimolette Poire***	Salade de mâche aux oignons frits Paupiette de veau Galettes de légumes Camembert Bio Yaourt aux fruits	REPAS DU JOUR DE L'AN	Carottes rapées*** Filet de limande MSC*** à la provençale pommes vapeur Fournol Délice framboise cassis	Salade perles légumières Croustillant de poulet aux corn flakes sauce tartare courgettes*** sautées à l'ail Gouda Grillé aux abricots	Mousse de canard Cuisse de pintade*** aux shitakés potatoes et haricots vert Ligueil Eclair au chocolat

COLLATIONS DE LA SEMAINE

Yaourt aromatisé	Gâteau	Fourré abricot	Beignet noisette	Doomino	Barre pâtissière	Brownie
Yaourt aromatisé	Yaourt	Compote abricot	Crème pâtissière choco	Liégeois chocolat	Crème pralinée	Mousse au chocolat
Velouté de poireaux	Potage asperges	REVEILLON DU JOUR DE L'AN	Potage à la tomate	Potage de légumes	Potage de légumes	Velouté de carottes
Flan de potiron au comté***	Croque-Monsieur choux de Bruxelles		Pâtes au beurre	pané fromager rratouille Bio	Omelette nature poêlée de légumes hivernales	Meunière de poisson blanc gratin de panais, cantal AOP et cèpes
Cantadou	Kiri Bio		Morbier***	St Paulin	Rondelé aux poivres	Samos
Compote de fruits	Flamby chocolat		Yaourt Bio saveur framboise	Mirabelles au sirop***	Fromage blanc aux fruits Bio	Compote Bio

Menu sous réserve du bon approvisionnement des marchandises

Menu visé par la diététicienne et le service restauration

Bon appétit

Liste des 14 allergènes susceptibles d'être contenus dans nos menus : céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, moutarde, céleri, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux (E220 à 228)



*** EGALIM

