

Semaine du

19 janvier 2026

au

25 janvier 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	19 janvier 2026	20 janvier 2026	21 janvier 2026	22 janvier 2026	23 janvier 2026	24 janvier 2026	25 janvier 2026
	St Marius	St Sébastien	Ste Agnès	St Vincent	St Barnard	Fr.de Sales	Conv.S.Paul
M I D I	Salade Piémontaise	Cèleris rémoulade	Biscottes, Pain Frais avec Beurre et Confiture				Viennoiseries
	Filet de saumon frais*** sauce à l'aneth mitonné de légumes au sel de Guérande	Langue de bœuf sauce Gribiche	Œuf mimosa Bio	Champignons à la Grecque	Salade Bretonne	Pâté de lapin	Apéritif Salade de mâche aux croutons
	Tartare	Potatoes	Côte de porc*** à la moutarde salsifis au jus	Pot au feu***sauce Rémoulade	Dos de merlu à l'Espagnol	Paupiette de veau à la moutarde minis carottes colorées rôties et haricots vert	Rosbeef et son jus au romarin duo de courgettes et pommes duchesse
	Yaourt Skyr***	Camembert Bio	Tome de Savoie***	Tarte Tropézienne	Riz	Gouda	Saint Nectaire***
		Mousse au chocolat	Mandarines***		Coulommiers	Banane***	Pâtisserie
					Salade de fruits***		
	COLLATIONS DE LA SEMAINE						
	Palet Breton	Beignet à la pomme	Roulé noisette	Gaillardise cacao	Far Breton	Gâteaux	Tronche de cake
	Crème grand-Marnier	Compote de pomme	Crème chocolat	Mousse chocolat	Compote de pruneaux	compote	crème au caramel
S O I R	Potage frais***	Potage de légumes	velouté de bolets	Potage de légumes	Potage frais***	Potage de légumes	Velouté de potiron***
	Omelette au fromage poêlée de légumes	Aubergines à la parmesane***	Poisson blanc façon meunière poêlée de légumes hivernale***	Cordon bleu au comté ratatouille Bio	Endives Flamandes gratinées***	Pâtes à la sauce tomate	Tomate farcie brocolis vapeur
	Vache qui rit Bio	Fromage	Pett Louis	Edam		Emmental rapé	Montcadie
	Petits Suisses	Gâteau de semoule	Crème vanille	Liégeois aux fruits	Crème chocolat	Fromage blanc***	Abricots au sirop***

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