



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :
du 26 janvier 2026 au 1 février 2026

Lundi 26/01	Mardi 27/01	Mercredi 28/01	Jeudi 29/01	Vendredi 30/01	Samedi 31/01	Dimanche 01/02
Terrine de légumes, vinaigrette Hachis parmentier (pdt, bœuf égrené) Salade laitue vinaigrette Camembert Crème dessert vanille	Mousse de foie et toast Escalope de dinde panée à la Viennoise Riz pilaf Céleri poêlé à la tomate Chèvre bûchette Banane 	Carottes râpées vinaigrette Boulettes de bœuf au jus de viande Compotée de chou vert Pommes de terre vapeur Fromage blanc nature Corbeille de fruits 	Acras (beignets) de morue épices Saucisse diot jus au thym Crozets Fondue de poireaux Brie Crumble poire 	Salade de lentilles à l'échalote Blanquette de saumon à l'aneth Pâtes torti Brocoli à l'étuvée Saint -Nectaire (AOP) Clémentines	Navets longs râpés vinaigrette crèmeuse Normandin de veau au paprika Riz pilaf Petits pois Yaourt aromatisé aux fruits Compote pomme cassis	Terrine forestière Bœuf mironton : sauce tomate Gratin dauphinois (pommes de terre) Haricots verts persillés Bleu Éclair à la vanille
Potage de légumes Tagliatelles pesto parmesan Yaourt nature Corbeille de fruits 	Potage de légumes Tarte au Maroilles Emmental Compote pomme pruneau	Potage de légumes Raviolis de bœuf à la sauce tomate emmental Bleu Entremets praliné	Potage Saint Germain : Pois cassés Gratin de potiron au chorizo Camembert Corbeille de fruits 	Potage de légumes Clafoutis aux légumes (poireau, céleri) Chèvre bûchette Corbeille de fruits 	Potage de pomme de terre à l'ail Légumes (carotte, petit pois, navet), lardons fumés et petits oignons poêlés Emmental Crème persane (tapioca) au caramel	Potage de légumes Omelette aux légumes (poireau, céleri) Reblochon (AOP) Compote de pomme à la cannelle