

Vos menus de la semaine du Lun 26 Jan 2026 au Dim 01 Fev 2026

Des plats fait maison pour des menus d'exception

Lun 26 Janvier, 2026

MENU A

veloute de celeri
salade tyrolienne au chou

saute de porc
aux lentilles

camembert
yaourt mixe

MENU B

veloute de celeri
poireaux vinaigrette

cordon bleu de dinde
ratatouille
semoule

camembert
orange

LES PETITS PLUS

PAIN ET VIENNOISERIES

- A. Pain au chocolat
(1,80€)
- B. Croissant (1,50€)
- C. Pain platine (2,10€)

PÂTISSERIES

- D. Tarte de saison (18€)
- E. 12 chouquettes
(3,50€)
- F. Madeleine (3,50€)
- G. Financiers (3,50€)

FRUITS

- H. Corbeille de fruit de
saison (7€)

Mar 27 Janvier, 2026

MENU A

potage jardiniere de legumes
crepe au fromage

mignonin de veau sauce poivre
haricots beurre
pommes rissolees

chanteneige
flan vanille

MENU B

potage jardiniere de legumes
champignons a la creme et fines
herbes

croque monsieur
salade feuille de chene

chanteneige
compote de fruits

Mer 28 Janvier, 2026

MENU A

potage carottes pointe de creme
oeufs durs sauce cocktail

roti de dinde au jus
puree de potiron

edam
kiwi

MENU B

potage carottes pointe de creme
feuilleté aux legumes

brouillade d'oeufs
aux oignons et fines herbes
pommes de terre

edam
yaourt aromatise

Jeu 29 Janvier, 2026

MENU A

potage de chou fleur
salade mixte au cervelas

saucisse de toulouse
chou rouge
aux pommes

emmental
yaourt nature sucre

MENU B

potage de chou fleur
fondue d'endive a la creme

lasagnes au saumon

emmental
mousse au chocolat

Ven 30 Janvier, 2026

MENU A

creme de volaille
macedoine de legumes

poisson pane
riz aux legumes

rondele nature
creme caramel

MENU B

creme de volaille
pate de campagne

alouette de boeuf
jus aux carottes et petits oignons
coquillettes

rondele nature
poire au vin

Sam 31 Janvier, 2026

MENU A

soupe de cresson
terrines de légumes

roule d'endives au jambon

pommes persillées

mimolette
ananas au sirop

MENU B

soupe de cresson
salade marcopolo

filet de poulet pané à la moutarde
petits pois
pommes sautées

mimolette
fruit de saison

Dim 1 Février, 2026

MENU A

veloute aux quatre légumes
poisson au thon

roti de bœuf sauce bordelaise

gratin dauphinois

saint paulin
éclair

MENU B

veloute aux quatre légumes
asperges

cannelloni au gratin

saint paulin
dessert lacté