

Menus du 26 Janvier au 01 Février 2026

Le chef et son équipe ont cuisine pour vous

	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30	Samedi 31	Dimanche 01
D E J E U N E R	Chou fleur rémoulade ***	Coleslaw ***	Betteraves fromage blanc échalote ***	Salade verte ***	Salade de pomr de terre ***	Céleri rémoulade ***	Mousse de foie ***
	Sauté de dinde Marengo ***	Boudin noir jus d'oignon et pomr ***	Penne 1/2 complets bio ***	Petit salé ***	Dos de colin sauc matelote ***	Risotto de perles ***	Cuisse de poulet rôtie ***
	Polenta ***	Purée de pommes de terre ***	à la bolognaise et fromage râpé ***	aux lentilles ***	Riz Epinards à la béchamel ***	de blé aux champignons ***	Gratin de chou fleur ***
	Emmental ***	Croc lait ***	Rondelé ***	Camembert ***	Brie ***	Yaourt ***	Cantal AOC ***
	Fruit	Douceur lactée abricot ***	Fruit	Fromage blanc aux dés de mangue ***	Gâteau basque	Compote de fruits	Flognarde aux fruits ***
D I N E R	Velouté de tomates ***	Potage d'asperges ***	Rillettes de poisson ***	Salade de haric verts ***	Soupe de légumes ***	Crêpe au fromage ***	Velouté de courgettes ***
	Poisson meunière au citron	Tresse forestière	Rôti de volaille aux herbes	Croustillant au fromage	Torsades	Escalope de foie de veau au poivre vert ***	Riz sauté ***
	Petits pois / carottes ***	Dés de courgettes au thym ***	Côtes de blettes à la crème ***	Poêlée de légumes ***	à l'arrabiata ***	Purée de potiron ***	au bœuf haché ***
	Vache qui rit ***	Yaourt	Saint Paulin ***	Yaourt aromatisé ***	Fromage fouetté au sel de Guérande ***	Tomme blanche ***	Yaourt
	Crème dessert au caramel	Crème au coulis exotique ***	Donut	Compote de fruits	Mousse au chocolat ***	Fruit	aux fruits



Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous