

MENUS

Du 29 décembre 2025 au 4 janvier 2026

DEJEUNER

Lundi

Salade piémontaise
Paupiette de veau
Côtes de blettes/pâtes
Fromage
Yaourt mix fruit

Mardi

Pâté de cerf
sauté de lapin, sauce grand mère
Flageolets/salsifis
Emmental
Fruit

Mercredi

Salade de lentille
Roll de poulet sauce tomate
Petit pois ccarotte
Bleu d'Auvergne
Liégeois de fruit

Jeudi

Terrine océane sauce cocktail
Noix de jambon au miel
Fagot 3 légumes/flan butternut
Brie
Rosace vanille fruits rouges

Vendredi

Pâté en croûte
Filet de poisson, sauce espagnole
Poêlée 4 saisons
Emmental
Fruit

Samedi

Céleri rémoulade
Poulet basquaise
Poivrons et riz pilaf
Tomme
Ile flottante

Dimanche

Salade de perle
Joue de bœuf
Pommes de terre sautée/duo carotte
Saint Nectaire
Galette des rois

DINER

Lundi

Potage de légumes
Ravioli
Laitage
Compote

Mardi

Potage de légumes
Brandade de morue/salade
Tartare
fruit au sirop

Mercredi

Potage de légumes
Filet de limande
Poêlée d'autrefois
Chèvre
Boule vanille exotique

Jeudi

Potage de légumes
Feuilleté st jacques/salade
Fromage
Crème dessert



Vendredi

Potage au tapioca
Gésiers de volailles confits/pdt
Fromage blanc
Novly vanille



Samedi

Potage de légumes
Tortillas/endive braisée
Faisselle
Compote de pommes

Dimanche

Potage de légumes
Croustade d'escargot/endive braisée
Petit-suisse
Crème au caramel