



Menus du 29 Décembre au 4 Janvier 2026

Midi	Jour	Soir
Potage ou salade indienne Chipo grillée Poêlée de légumes grillés Fromage Yaourt ker ronan vanille	Lundi 29	Potage Pâtes au saumon ou maïzena Fruit
Potage ou poireau vinaigrette Steak haché Frites Fromage Fruit	Mardi 30	Potage Omelette/ratatouille ou semoule de blé Fromage blanc
Potage ou salade vigneronne Sauté de veau paprika Légumes tajine Fromage Gâteau de riz	Mercredi 31	
	Jeudi 1er	Potage Jambon/salade ou maïzena Yaourt aromatisé
Potage ou betteraves Brandade de poisson Salade Fromage Liégeois chocolat	Vendredi 2	Potage Quiche lorraine/salade ou semoule de blé Fruit
Potage ou cœurs de palmiers Petit salé aux lentilles Fromage Fruit	Samedi 3	Potage Cordon bleu/haricots verts ou semoule de riz Yaourt
Entrée Rôti farci Pomme de terre grenaille Salade /fromage Galette des rois	Dimanche 4	Potage Darne de poisson /salade ou maïzena Compote pomme/abricot

Menu réalisé par une diététicienne dans le respect du Diagramme des Fréquences et du GEMRCN.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires.

Merci de vous rapprocher du responsable de la cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent



Menus du 5 au 11 janvier 2026

Midi	Jour	Soir
Potage ou avocat Bœuf carottes Salade Fromage Gâteau de semoule	Lundi 5	Potage Croissant au jambon/salade ou semoule de blé Pruneaux au sirop
Potage ou chou-fleur vinaigrette Tripes Pomme de terre Fromage Fruit	Mardi 6	Potage Poireau béchamel aux dés de volaille ou semoule de riz Yaourt aux fruits
Potage ou feuilleté Cuisse de poulet Poêlée forestière Fromage Entremet praliné	Mercredi 7	Potage Gratin farci au thon ou maïzena Fruit
Potage potiron ou salade alain Rougail saucisse Riz Fromage Compote meringuée	Jeudi 8	Potage Emincé de bœuf /purée de butternut ou semoule de blé Petits suisses
Potage ou salade suisse Saumon beurre blanc Julienne de légumes Fromage Fromage blanc au spéculos	Vendredi 9	Potage Pâtes carbonara ou semoule de riz Fruit
Potage ou salade antiboise Sauté de dinde au chorizo Haricots beurre Fromage Fruit	Samedi 10	Potage Omelette/compotée d'oignons/salade ou maïzena Crème dessert vanille
Entrée Rôti de veau aux champignons Gratin dauphinois Salade/fromage Pâtisserie	Dimanche 11	Potage Burger potatoes/salade ou semoule de blé Fruit

Menu réalisé par une diététicienne dans le respect du Diagramme des Fréquences et du GEMRCN.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires.

Merci de vous rapprocher du responsable de la cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent