



Menus du 12 au 18 janvier 2026

Midi	Jour	Soir
Potage ou salade claudine Sauté de porc dijonnais Salsifis Fromage Yaourt ker ronan citron	Lundi 12	Potage Coquille de poisson/salade ou maïzena Fruit
Potage ou carottes au sésame Hachis parmentier Salade Fromage Pomme cuite au miel	Mardi 13	Potage Flan de courgettes au bacon ou semoule de blé Yaourt
Potage ou salade alicia Rôti de dinde Petits pois paysanne Fromage Poires au chocolat	Mercredi 14	Potage Lard rôti/pomme de terre ou semoule de riz Fruit
Potage à la tomate ou haricots verts vinaigrette Poisson à la crème de poireau Semoule Fromage Fruit	Jeudi 15	Potage Curry de potimarron aux 2 lentilles ou maïzena Fromage blanc aux fruits
Potage ou salade fromagère Potée Légumes Fromage Pot de crème caramel	Vendredi 16	Potage Pâtes aux dés de volaille ou semoule de blé Fruit
Potage ou asperges Bakeofa Légumes Fromage Fruit	Samedi 17	Potage Surimi/ macédoine ou semoule de riz Compote pomme/pêche
Entrée Cuisse de canard à l'orange Pomme de terre grenaille Salade /fromage Pâtisserie	Dimanche 18	Potage Tarte chèvre/légumes/salade ou maïzena Petits suisses aux fruits

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 19 au 25 janvier 2026

Midi	Jour	Soir
Potage ou taboulé Sauté de dinde zingara Côtes de blettes Fromage Fromage blanc aux framboises	Lundi 19	Potage Riz au lait Fruit
Potage ou pamplemousse Saucisse Frites Fromage Mousse mangue	Mardi 20	Potage Cassolette de moules/julienne de légumes ou semoule de riz Cocktail de fruits
Potage ou salade catalane Pot au feu Légumes Fromage Fruit	Mercredi 21	Potage Viande rissolée/pomme de terre ou maïzena Yaourt aromatisé
Soupe à l'oignons ou endives au bleu Sauté de veau marengo Haricots verts Fromage Tarte aux pommes	Jeudi 22	Potage Crêpe froment ou semoule de blé Fruit
Potage ou salade automne Poisson frais Purée de patate douce Fromage Coupe banane/chocolat	Vendredi 23	Potage Jambon de dinde/brunoise provençale ou semoule de riz Liégeois café
Potage ou salade aurélie Bœuf bourguignon Carottes Fromage Fruit	Samedi 24	Potage Œufs durs sur lit de champignons ou maïzena Flan vanille
Entrée Poulet à l'américaine Pomme de terre au four Salade/fromage Pâtisserie	Dimanche 25	Potage Assiette anglaise 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