

MENUS DU 12 AU 16 JANVIER 2026



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
ENTREES	Crêpe au fromage Macédoine mayonnaise Salade aux croûtons	Potage Dubarry Pâté de foie cornichons Carottes râpées	Mousseline de poisson Salade de toast de chèvre Betteraves vinaigrette	Salade piémontaise Céleri et carottes vinaigrette Pamplemousse
PLATS (en italique : menu des primaires)	<i>Jambon sauce au cidre</i> Cœur de filet de merlu	<i>Sauté de dinde à la portugaise</i> Boudin noir	<i>Hachis parmentier</i> Œuf cocotte florentine	<i>Dos de colin sauce aurore</i> Galette de légumes et crevettes
ACCOMPAGNEMENTS (en italique : menu des primaires)	<i>Haricots verts</i> Carottes braisées	<i>Semoule</i> Poêlée provençale	<i>Salade verte</i> Céréales gourmandes	Riz Chou romanesco
PRODUITS LAITIERS	Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré	Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré	Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré	Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré
DESSERTS	Abricot au sirop Bûche glacée Petit suisse et sucre Fruits au choix	Clémentines Mousse au chocolat Salade de fruits frais Fruits au choix	Galette des rois Ananas au sirop Fromage blanc au coulis Fruits au choix	Panna cotta coulis de framboise Mont-Blanc vanille Cocktail de fruits Fruits au choix

M. DESSEAUX



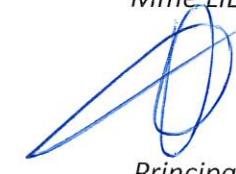
Chef de cuisine

Mme PELLERIN



Gestionnaire

Mme LIEGEOIS



Principale