





Menu du 19 Janvier au 25 Janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<p>Salade Esaü</p> <p>Aiguillettes de poulet caramélisées</p> <p>& Pommes de terre sautées</p> <p>Fromage</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Salade Quinoa</p> <p>Polenta au four sauce aux champignons et gorgonzola</p> <p>Panacotta au chocolat</p>	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Fish and Chips</p>  <p>Fruit</p>	<p>Salade Composée</p> <p>Joue de bœuf sauce au poivre & Poêlée campagnarde</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte aux fruits</p>	<p>Asperges vinaigrette</p> <p>Blanquette de poisson</p>  <p>& Riz</p> <p>Fruit</p>	<p>Cake aux olives</p> <p>Haut de cuisse poêlée et pois chiches en sauce épicée</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte au citron</p>	<p>Tartare de thon</p> <p>Pot au feu et ses légumes</p>  <p>Fromage</p> <p>Crème Vanille</p>
<p>Bouillon de bœuf alphabet</p> <p>Raviolis Bolognaise</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Tarte à l'emmental et au bleu</p> <p>Flan au caramel</p>	<p>Soupe au pistou</p> <p>Quenelles sauce financière & Purée de patates douces</p> <p>Compote de poire</p>	<p>Soupe de poissons</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Fromage blanc & crème de marron</p> 	<p>Potage de légumes</p> <p>Quiche aux champignons</p> <p>Crème dessert au café</p>	<p>Potage de courge</p> <p>Poisson sauce citron & Poêlée cordiale tonic</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Potage Crécy</p> <p>Rissolé de porc et Pommes duchesse</p> <p>Faisselle</p>