
















Semaine du 05 au 09 janvier 2026

	Lundi 05 janvier	Mardi 06 janvier	Mercredi 07 janvier	Jeudi 08 janvier	Vendredi 09 janvier
Entrée	Charcuterie	 Salade de lentilles, échalotes et herbes	Salade de chou rouge 	Velouté de Légumes 	REPAS AUTOUR DU MIEL Aumonière de chèvre et miel
Plat	Pavé de colin, bouillon citronné 	Paupiette de veau forestière 	Tartine chaude Savoyarde (Pomme de terre/Fromage saupiquet)  <b>Végétarien</b> Salade verte 	 Bœuf Bourguignon 	Aiguillettes de volaille laquées au miel et soja
Garniture	Pommes rissolées	Haricots verts 		 Pâtes 	Poêlée de butternut au miel et romarin
Fromage	Emmental	Tomme	vache qui rit	Mimolette	Fromage
Dessert	Eclair au chocolat	Galette des rois	Salade de fruits frais	Yaourt fraise des pré Joly	Poire Rôtie au miel et pain d'épices maison
Goûter	Madeleine Compote poires  Lait bio	Pain Beurre Fruit	Biscuit Compote pommes Lait	Fan pâtissier Fruit	Biscuit Fromage blanc Fruit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

