



Semaine du 05 au 09 janvier 2026

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



Fait maison