


















# Menus du 12 au 18 Janvier 2026

<b>Lundi 12</b> <b>Ste Tatiana</b> 	Andouille  Cuisse de poulet à la Bourguignonne Printanière de légumes Fromage Velouté aux fruits	Bouillon de bœuf au pain Chipolatas sauce moutarde Coquillettes  Ou semoule de blé Fruit de saison
<b>Mardi 13</b> <b>Ste Yvette</b>	Macédoine mayonnaise Filet de sole au kiwi Pommes vapeur  Fromage Baba au rhum chantilly maison	Velouté de Butternut Œuf florentine Ou maïzena Cocktail de fruits
<b>Mercredi 14</b> <b>St Nina</b> 	Taboulé  Paleron sauce Madère Poêlée Bretonne Fromage Fruit de saison	Potage poireaux p de terre Poisson pané Endives braisées Ou semoule de riz Yaourt au sucre de canne 
<b>Jeudi 15</b> <b>St Rémi</b>	Terrine forestière  Emincé de volaille au thym Haricots beurre Fromage Flan caramel	Potage légumes Gratin Dauphinois aux lardons Salade Ou bouillie Compote de pêche
<b>Vendredi 16</b> <b>St Marcel</b> 	Salade Monégasque (P.de.t, tomate, artichaut, anchois) Blanquette de colin  Riz  aux petits légumes Fromage Kiwi 	Potage Crécy Viennoise de dinde Jeunes carottes persillées Ou semoule de blé Entremet pistache  maison
<b>Samedi 17</b> <b>Ste Roseline</b>	Filet de maquereaux vin blanc  Boudin Purée Fromage Ananas au sirop	Potage St-Germain Lasagnes Bolognaise Salade Ou semoule de riz Liégeois vanille
<b>Dimanche 18</b> <b>Ste Prisca</b> 	Rillettes d'oie  Goulasch Frites Salade fromage Bavarois aux pommes maison Sauce caramel	Potage mixé Jambon Brocolis Ou bouillie  Coupelle pomme banane