

Menus du 29 Décembre au 04 Janvier 2026

| | | |
|--|--|---|
| Lundi 29 St David  | Terrine de légumes Tempe de porc aux olives Pommes rissolées Fromage Crème praliné | Bouillon de bœuf vermicelles Croque-Monsieur Salade composée Semoule de blé Compote de pêche |
| Mardi 30 St Roger  | Assiette de charcuterie Filet de lieu <small>POCHE DURABLE MSC</small> sauce crevettes Tagliatelles Fromage Yaourt <small>AB</small> | Crème de légumes Quenelle de volaille sauce ivoire Courgettes poêlées Ou bouillie <small>AB</small> Fruit de saison |
| Mercredi 31 Saint-Sylvestre | Betterave rouge Crépinette de porc à la tomate Haricots beurre Fromage Fromage blanc | Velouté de butternut Tourte au ris de veau et foie gras Poêlée de légumes hivernale Semoule de riz Douceur vanille - exotique |
| Jeudi 01 Bonne année | Assortiment de canapés apéritif Parfait au saumon et sa mousse fromagère Sauce mayonnaise acidulée et à l'aneth Sauté de chapon à la crème et aux chanterelles P de t grenade au sel de Guérande et sa poêlée gourmande aux asperges Plateau de fromage et salade verte Le Sy'tron | Potage St Germain Semoule de blé Compote coupelle pomme-ananas |
| Vendredi 02 St Basile | Croisillon Dubarry Filet de cabillaud <small>POCHE DURABLE MSC</small> Sauce persillée Riz pilaf <small>AB</small> Fromage Petits Suisse aromatisés | Potage poireaux p de terre Caroline au jambon Salade Ou semoule de riz Mousse café maison |
| Samedi 03 Ste Geneviève | Céleri rémoulade Bœuf Bourguignon Tortis Fromage Banane | Velouté de carottes Tarte aux 3 fromages Salade Ou semoule de blé Liégeois chocolat |
| Dimanche 04 EPIPHANIE  | Terrine de St Jacques Cuisse de pintade aux raisins Pommes Dauphine Salade/fromage Galette des Rois | Potage mixé Poitrine roulée cuite fumée Haricots verts Ou bouillie <small>AB</small> Compote coupelle pomme coing |