



## Menus du 29 Décembre au 04 Janvier 2026

<b>Lundi 29</b> <b>St David</b> 	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
<b>Mardi 30</b> <b>St Roger</b> 	Assiette de charcuterie Filet de lieu  sauce crevettes Tagliatelles Fromage Yaourt 	Crème de légumes Quenelle de volaille sauce ivoire Courgettes poêlées Ou bouillie  Fruit de saison
<b>Mercredi 31</b> <b>Saint-Sylvestre</b>	Betterave rouge Crêpinette 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
<b>Jeudi 01</b> <b>Bonne année</b>	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 grenaille 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
<b>Vendredi 02</b> <b>St Basile</b>	Croisillon Dubarry Filet de cabillaud  Sauce persillée Riz pilaf  Fromage Petits Suisse aromatisés	Potage poireaux p de terre Caroline au jambon Salade Ou semoule de riz Mousse café maison
<b>Samedi 03</b> <b>Ste Geneviève</b>	Céleri rémoulade  Bœuf Bourguignon Tortis Fromage Banane	Velouté de carottes Tarte aux 3 fromages Salade Ou semoule de blé Liégeois chocolat
<b>Dimanche 04</b> <b>EPIPHANIE</b> 	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  Compote coupelle pomme coing