

Vous proposent leur menu Du 13 au 19 Octobre 2025

Menu 1

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade Sicilienne et dés de fromage Veau marengo (Viande : France) Carottes Vichy Entremets café au lait BIO	Lundi 13 St Géraud	Potage de légumes vermicelles Omelette paysanne Salade verte Plateau de fromages Fruit de saison
Salade de betteraves vinaigrette Queue de saumon sauce tartare Pommes vapeur Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais Chaumeré	Mardi 14 St Juste Brioche	Potage de légumes perles du japon Roulé au fromage Salade verte Riz au lait chaud
Salade d'Argenteuil Steak haché façon bouchère sauce poivre vert (Viande : France) Purée de patate douce Plateau de fromages Mousse au chocolat	Mercredi 15 Ste Thérèse d'Avilla	Velouté de légumes Quiche au thon Duo de salades Fromage blanc aux fruits
Salade de pomme de terre au hareng fumé Crêpinette de dinde sauce moutarde (Viande : France) Poêlée de légumes Yaourt	Jeudi 16 Ste Edwige	Potage de tomates vermicelles Gratin de raviolis Salade vinaigrette Plateau de fromages Pomme cuite aux amandes et son coulis
Salade trio crudités vinaigrette Poisson du jour sauce vin blanc Riz pilaf Plateau de fromages Fruit de saison	Vendredi 17 St Baudouin	Potage de légumes alphabet Jambon blanc Choux de Bruxelles Semoule de riz au lait
Cake jambon fromage et crème ciboulette Langue de bœuf sauce madère (Viande : France) Haricots verts Yaourt BIO	Samedi 18 St Luc	Bouillon de poule vermicelles Bouchée à la reine Salade verte Plateau de fromages Pêche au sirop
Tarte fine aux poireaux Cuisse de Poulet Rôtie (Viande : France) Frites Baba à la chantilly	Dimanche 19 St René Apéritif- Belin	Velouté de légumes Mousse de foie-Cornichons St Nectaire à la coupe et Plateau de fromages Semoule au lait chaude Coupelle de compote

Vous proposent leur menu Du 20 au 26 Octobre
2025
Menu 2

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Rillettes de maquereau à la tomate Saucisse grillée (Viande : France) Pâtes au beurre Entremets chocolat au lait BIO 	Lundi 20 Ste Adeline	Potage de légumes vermicelles Rôti de dinde Printanière de légumes Plateau de fromages Fruit de saison
Carottes râpées vinaigrette Cœur de merlu sauce ciboulette Pommes de terre vapeur Plateau de fromages  Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais à Chaumeré	Mardi 21 Ste Céline Croissant	Potage de légumes perles du japon Pâté de lapin-Cornichons Salade à l'Indienne Riz au lait chaud
Œuf mimosa Galopin de veau sauce crème (Viande : France) Ratatouille de légumes Plateau de fromages Bavarois aux fruits et son coulis	Mercredi 22 Ste Élodie	Velouté de Risotto jambon champignons parmesan Poire au sirop
Salade Camarguaise Sauté de dinde au lait de coco (Viande : France) Gratin de courgette béchamel Plateau de fromages Ananas frais	Jeudi 23 St Jean de C	Potage de tomates vermicelles Tartiflette Salade verte vinaigrette Nappé caramel
Salade Strasbourgeoise Poisson du jour sauce beurre blanc Épinards à la crème Plateau de fromages Fruit de saison	Vendredi 24 St Florentin	Potage de légumes alphabet Œuf dur sauce aurore Brocolis Semoule au lait chaude
Salade de fonds d'artichauts Hachis Parmentier (Viande : France) Salade d'endives  Yaourt BIO	Samedi 25 Ste Daria	Bouillon de poule vermicelles Galette jambon fromage Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Cocktail de fruits
Caroline au fromage Filet mignon au cidre (Viande : France) Pommes dauphines Tarte aux pommes	Dimanche 26 St Dimitri Apéritif- Curly	Velouté de Andouille-Cornichons  Salade de pommes terre vinaigrette Chèvre à la coupe et Plateau de fromages Grand fromage blanc sucré BIO Coupelle de compote

Vous proposent leur menu Du 27 octobre au 2 Novembre 2025

Menu 3

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade de betteraves et dés de fromage Escalope de dinde à la milanaise (Viande : France) Pâtes au beurre Entremets vanille au lait BIC 	Lundi 27 Ste Émeline	Potage de légumes vermicelles Omelette aux fines herbes Poêlée lyonnaise Plateau de fromages Abricots au sirop
Taboulé à l'orientale Maquereau au vin blanc Pommes rissolées Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais  Chaumeré	Mardi 28 St Simon Brioche	Potage de légumes perles du japon Quiche lorraine Duo de salade vinaigrette Riz au lait chaud
Salade du Piémont Bœuf carottes (Viande : France) Petits pois Grand-mère Fondant au chocolat et crème anglaise	Mercredi 29 St Narcisse	Velouté de Panais pâtes au thon sauce pesto Plateau de fromages Crème dessert praliné
Salade de crudités vinaigrette Choucroute (Viande : France) Fromage blanc aux fruits	Jeudi 30 St Bienvenue	Potage de tomates vermicelles Aiguillette de volaille panée (Viande : France) Poêlée forestière Plateau de fromages Fruit de saison
Rillettes de porc-Cornichons Poisson du jour sauce provençale Riz pilaf Plateau de fromages Pomme cuite caramel et beurre salé	Vendredi 31 St Quentin	Potage de légumes alphabet Jambon blanc Haricots beurre Yaourt Bio 
Salade de gésiers Cuisse de canard sauce poivre vert Tomate provençale Pommes de terre Salardaise Meringue aux éclats de pralin	Samedi 1^{er} Toussaint Apéritif- Curly	Velouté de patate douce Croque-monsieur Salade verte Liégeois café
Colin Bellevue Rôti de veau (Viande : France) Purée de pommes de terre Panna Cotta aux fruits rouges	Dimanche 02 Défunts Apéritif- Belin	Velouté de céleri Museau Salade de pommes de terre vinaigrette Brie à la coupe et Plateau de fromages Semoule de riz au lait chaude Coupelle de compote

Vous proposent leur menu Du 03 au 09 Novembre 2025

Menu 4

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade de riz au thon Sauté de canard aux navets (Viande : France) Haricots verts  Entremets au lait BIO	Lundi 03 St Hubert	Potage de légumes vermicelles Spaghettis bolognaises (Viande : France) Plateau de fromages Fruit de saison
Poireaux vinaigrette Filet de saumonette à la duglérée Riz au curry Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais  Chaumeré	Mardi 04 St Charles Pain au chocolat	Potage de légumes perles du japon Fonds d'artichauts farcis (Viande : France) Duo de salade verte Semoule au lait chaude
Salade piémontaise Poitrine de veau sauce moutarde (Viande : France) Poêlée de légumes Éclair au café	Mercredi 05 Ste Sylvie	Velouté de courge Lasagnes de poisson Salade verte Plateau de fromages Nappé caramel
Saucisson à l'ail Pot au feu (Viande : France) Carottes, pommes de terre vapeur Mousse au citron	Jeudi 06 Ste Bertille	Potage de tomates vermicelles Œuf durs Gratin de Chou-fleur Plateau de fromages Pomme cuite aux amandes et coulis
Salade Parisienne Poisson du jour sauce crevette Julienne de légumes Plateau de fromages Fruit de saison	Vendredi 07 Ste Carine	Potage de légumes alphabet Jambon blanc-Cornichons Salade Vénitienne Riz au lait chaud
Céleri vinaigrette Boudin noir Purée de pomme de terre Yaourt	Samedi 08 St Geoffroy	Bouillon de poule vermicelles Feuilleté au fromage Salade Plateau de fromages Cocktail de fruits
Salade de gésiers Jambon à l'os Gratin dauphinois Tarte aux abricots	Dimanche 09 St Théodore Apéritif- Curly	Velouté de Potimarron Pâté de Campagne-Cornichons Salade de pommes de terre vinaigrette St Nectaire à la coupe et Plateau de fromages Grand fromage blanc BIO Coupelle de compote

Vous proposent leur menu Du 10 au 16 Novembre 2025 Menu 5

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Tarte aux trois fromages Poulet Basquaise (Viande : France) Riz créole Entremets chocolat au lait BIO	Lundi 10 Ste Léone	Potage de légumes vermicelles Omelette Printanière de légumes Plateau de fromages Fruit de saison
Coquille St Jacques Dos de julienne sauce beurre blanc Gratin de légumes et pommes rôtis Amandine aux poires	Mardi 11 ARMISTICE 1918 Brioche	Velouté de légumes Pâté en croûte -Cornichons Fromages à la coupe Salade verte Liégeois aux fruits
Salade à l'Indienne Blanquette de veau (Viande : France) Carottes vichy Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais Chaumeré	Mercredi 12 St Christian	Velouté de légumes Bouchée aux fruits de mer Duo de Salade Plateau de fromages Fruit de saison
Salade de betteraves vinaigrette Cassoulet (Viande : France) Île flottante et sa crème anglaise	Jeudi 13 St Brice	Potage de tomates vermicelles Rôti de dinde Haricots verts Plateau de fromages Semoule au lait
Salade de pot au feu Poisson du jour sauce ciboulette Purée de panais Plateau de fromages Poire au sirop	Vendredi 14 St Sidoine	Potage de légumes alphabet Pizza aux anchois Salade verte Yaourt BIO
Salade toscane Paleron de Bœuf au jus (Viande : France) Choux de Bruxelles Plateau de fromages Fruit de saison	Samedi 15 St Albert	Bouillon de poule vermicelles Gratin de pommes de terre dés de jambon Liégeois café
Timbale d'avocat Cuisse de canette à l'orange (Viande : France) Pommes Grenailles Crumble aux pommes	Dimanche 16 Ste Marguerite Apéritif- Belin	Velouté de légumes Pâté de lapin Chèvre à la coupe et Plateau de fromages Crème dessert Coupelle de compote

Vous proposent leur menu Du 17 au 23 Novembre 2025 Menu 6

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade tartiflette Civet de lapin au cidre (Viande : France) Petits pois à la française Entremets au lait BIO 	Lundi 17 Ste Élisabeth	Potage de légumes vermicelles Roulé au jambon Salade Plateau de fromages Fruit de saison
Salade méli mélo aux cinq légumes Queue de saumon sauce vin blanc Tagliatelles Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais Chaumeré 	Mardi 18 Ste Aude Croissant	Potage de légumes perles du japon Œufs durs sauce aurore Salsifis Riz au lait chaud
Salade de pâtes au cervelas Petit brun de veau sauce tomate (Viande : France) Jardinière de légumes Tarte citron meringuée	Mercredi 19 St Tanguy	Velouté de légumes Hachis du pêcheur Salade verte Plateau de fromages Crème dessert
Salade Risotto de la mer Bœuf bourguignon (Viande : France) Carottes Vichy Crème aux œufs	Jeudi 20 St Edmond	Potage de tomates vermicelles Quiche épinards chèvre Salade verte Plateau de fromages Abricots au sirop
Rillettes de porc-Cornichons Poisson du jour sauce crustacés Pommes vapeur Plateau de fromages Fruit de saison	Vendredi 21 St Rufus	Potage de légumes alphabet Galette forestière Salade verte vinaigrette Entremets au lait BIO
Salade trio de crudités vinaigrette Poitrine de porc rôtie (Viande : France) Lentilles Yaourt BIO 	Samedi 22 Ste Cécile	Bouillon de poule vermicelles Pâté de chair-Cornichons Salade du Terroir Plateau de fromages Pommes cuites et coulis
Terrine de poisson Cuisse de poulet rôtie (Viande : France) Pommes duchesses Moka café	Dimanche 23 St Clément Apéritif- Curly	Velouté de légumes Jambon blanc-Cornichons Brie à la coupe et Plateau de fromages Semoule au lait chaude Coupelle de compote

Vous proposent leur menu Du 24 au 30 Novembre 2025 Menu 7

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade fromagère au chou Sauté de veau sauce champignons (Viande : France) Riz créole Entremets au lait BIO 	Lundi 24 Ste Flora	Potage de légumes vermicelles Omelette à l'oseille Printanière de légumes Plateau de fromages Fruit de saison
Salade Paysanne Dos de cabillaud sauce beurre blanc Légumes romanesco Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais Chaumeré 	Mardi 25 Ste Catherine Brioche	Potage de légumes perles du japon Mortadelle –Cornichons Salade de fond d'artichaut vinaigrette Riz au lait chaud
Macédoine mayonnaise Joue de bœuf au vin rouge (Viande : France) Courgette à l'ail Mille-feuille	Mercredi 26 St Delphine	Velouté de légumes Quiche au saumon fumé Salade Plateau de fromages Nappé caramel
Salade Vénitienne Échine de porc aux herbes (Viande : France) Cocos sauce tomate Plateau de fromages Panna cotta à la gousse de vanille	Jeudi 27 St Séverin	Potage de tomates vermicelles Croissant au fromage Duo de salades Cocktail de fruits
Céleri vinaigrette Poisson du jour sauce à l'estragon Pâtes Plateau de fromages Pomme cuite et son coulis	Vendredi 28 St Jacques de la Marche	Potage de légumes alphabet Gratin de Poireaux au jambon Salade Semoule au lait
Salade Andalouse vinaigrette Langue de veau sauce gribiche (Viande : France) Haricot vert Fromage blanc aux fruits	Samedi 29 St Saturnin	Bouillon de poule vermicelles Aiguillette de poulet panée (Viande : France) Poêlée lyonnaise Plateau de fromages Fruit de saison
Toasts de chèvre chaud Effiloché de Hachis de Canard (Viande : France) Salade verte Carré aux pommes	Dimanche 30 St André Apéritif- Belin	Velouté de légumes Saucisson à l'ail-Cornichons St Nectaire à la coupe et Plateau de fromages Grand fromage blanc Coupelle de compote

Vous proposent leur menu Du 1^{er} au 7 Décembre 2025 Menu 8

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Betteraves vinaigrette Bœuf au jus (Viande : France) Printanière de légumes Entremets au lait BIO 	Lundi 01 Ste Florence	Potage de légumes vermicelles Gratin de quenelles de volaille Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison
Salade Méli mélo aux cinq légumes Filet de raie aux câpres sauce crustacés Tagliatelles Plateau de fromages Compote de pommes Pommes Bio des vergers de Mr Touchais Chaumeré 	Mardi 02 Ste Viviane Pain au chocolat	Potage de légumes perles du japon Chou farci sauce tomate (Viande : France) Salade Riz au lait chaud
Salade Marguerite Paupiette de volaille sauce crème (Viande : France) Purée de patate douce Clafoutis aux fruits	Mercredi 03 St François Xavier	Velouté de légumes Lasagne de bœuf (Viande : France) Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Crème dessert
Salade d'endives-pomme-raisins Couscous Agneau Merguez (Viande : France/) Île flottante et sa crème anglaise	Jeudi 04 Ste Barbara	Potage de tomates vermicelles Quiche au potimarron Salade verte Plateau de fromages Pêches au sirop
Mousse de foie-Cornichons Poisson du jour sauce provençale Riz pilaf aux petits légumes Plateau de fromages Fruit de saison	Vendredi 05 St Gérald	Potage de légumes alphabet Œuf dur sauce béchamel Gratin de légumes Fromage blanc sucré
Poireaux vinaigrette Tripes à la mode de Caen Pommes de terre vapeur Plateau de fromages Ananas au sirop	Samedi 06 St Nicolas	Bouillon de poule vermicelles Roulé au jambon Salade verte Yaourt BIO 
Colin Bellevue-Macédoine Sot l'y laisse de poulet sauce forestière (Viande : France) Gratin dauphinois Pithiviers	Dimanche 07 St Ambroise Apéritif- Curly	Velouté de légumes Andouille de Vire-Cornichons Chèvre à la coupe et Plateau de fromages Semoule de lait Coupelle de compote

Vous proposent leur menu Du 08 au 14 Décembre 2025 Menu 9

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade océane et dés de fromage Veau Marengo (Viande : France) Carottes vichy Entremets au lait BIO	Lundi 08 St Elfried	Potage de légumes vermicelles Omelette aux pommes de terre Salade Plateau de fromages Poires au sirop
Salade de trio de crudités Filet de maquereau au vin blanc Riz pilaf Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais Chaumeré	Mardi 09 St Pierre Fourier Brioche	Potage de légumes perle du japon Rillettes-Cornichons Salade Vénitienne Semoule de riz au lait chaude
Salade Argenteuil Steak Haché façon bouchère Sauce poivre vert (Viande : France) Frites Fruit de saison	Mercredi 10 St Romaric	Velouté de légumes Feuilleté au poisson Salade Fromage blanc aux fruits
Salade de pommes de terre surimi Joue de porc au miel (Viande : France) Petits pois Grand-mère Crème brûlée	Jeudi 11 St Daniel	Potage de tomates vermicelles Pizza jambon fromage champignons Salade verte Plateau de fromages Pomme cuite à la cannelle
Ballottines de volaille-Cornichons Poisson du jour sauce beurre blanc Pommes de terre vapeur Plateau de fromages Fruit de saison	Vendredi 12 St Corentin	Potage de légumes alphabet Jambon blanc Salsifis à la tomate Semoule au lait et sa confiture
Salade de riz au thon Boudin noir Compote de pomme Yaourt BIO	Samedi 13 Ste Lucie	Bouillon de poule vermicelles Gratin de pâtes et dés de dinde Salade verte Plateau de fromages Cocktail de fruits
Saumon fumé crème ciboulette Cuisse de Pintade rôtie (Viande : France) Purée de pommes de terre Far breton	Dimanche 14 St Odile Apéritif-Belin	Velouté de légumes Saucisson à l'ail-Cornichons Brie à la coupe et Plateau de fromages Crème dessert Coupelle de compote

Vous proposent leur menu Du 15 au 21 Décembre 2025 Menu 10

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Rillettes de maquereaux Poitrine de porc rôtie (Viande : France) Pommes de terre vapeur Entremets au lait BIO 	Lundi 15 Ste Ninon	Potage de légumes vermicelles Quiche lorraine Salade verte Plateau de fromages Fruit de saison
Macédoine vinaigrette Filet de loup sauce vin blanc Spaghettis Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais 	Mardi 16 Ste Alice Pain au chocolat	Potage de légumes perles du japon Gratin de quenelles de volaille Salade verte Riz au lait chaud
Œuf mimosa Sauté de veau aux herbes (Viande : France) Purée de céleri Éclair au chocolat	Mercredi 17 St Gaël	Velouté de légumes Tartiflette Salade verte Pomme cuite aux amandes
Repas de Noël	Jeudi 18 St Gatien	Potage de tomates vermicelles Crêpe jambon fromage Salade Crème dessert
Salade de pommes de terre échalote Poisson du jour sauce hollandaise Julienne de légumes Plateau de fromages Poires au sirop	Vendredi 19 St Urbain	Potage de légumes alphabet Œuf dur sauce aurore Chou fleur Tapioca au lait
Salade de fond d'artichaut vinaigrette Paleron de bœuf aux échalotes (Viande : France) Riz créole Yaourt BIO 	Samedi 20 St Théophile	Bouillon de poule vermicelles Jambon blanc Printanière de légumes Plateau de fromages Fruit de saison
Quiche provençale Cuisse de Poulet rôtie (Viande : France) Pommes boulangères Macaron aux fruits	Dimanche 21 HIVER Apéritif- Curly	Velouté de légumes Cervelas vinaigrette -Cornichons St Nectaire à la coupe et Plateau de fromages Semoule au lait chaude Coupelle de compote

Vous proposent leur menu Du 22 au 28 Décembre 2025 Menu 11

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Poireaux vinaigrette Sauté de porc au cidre (Viande : France) Flageolets Entremets au lait BIO 	Lundi 22 Ste Françoise Xavière	Potage de légumes vermicelles Omelette aux dés de pomme de terre Salade verte Plateau de fromages Pêches au sirop
Salade Toscane Queue de saumon sauce provençale Légumes romanesco Plateau de fromages Compote de pommes Pommes Bio des vergers de Mr Touchais à Chaumeré 	Mardi 23 St Armand	Potage de légumes perles du japon Bouchée à la Reine Salade verte Semoule de riz au lait chaude
Macédoine de légumes mayonnaise Pot au feu (Viande : France) Céleri- navets Clafoutis aux mirabelles	Mercredi 24 Ste Adèle Kir pétillant et Mises en bouche	Velouté de châtaigne Tourte au saumon et champignons Mâche Plateau de fromages à la coupe Verrine de fruits frais frais et chantilly
Huîtres ou saumon fumé macédoine Mignonnette de dinde sauce crème Mini gratin de pomme de terre et pommes cassis Bûche de Noël café chocolat	Jeudi 25 NOËL Croissant Apéritif -Belin	Velouté de légumes Pâté en croûte Duo de salades Plateau de fromages Crème dessert vanille
Mousse de foie - Cornichons Poisson du jour sauce à l'oseille Purée de potiron Plateau de fromages Fruit de saison	Vendredi 26 St Étienne	Potage de légumes alphabet Galette jambon-Fromage Salade verte ciboulette Entremets au lait BIO
Salade de pommes de terre et hareng vinaigrette Escalope de dinde panée sauce tomate (Viande : France) Jardinière de légumes Yaourt BIO 	Samedi 27 St Jean	Bouillon de poule vermicelles Pâtes à la carbonara et Parmesan Fruit de saison
Salade de gésiers Rôti de veau (Viande : France) Frites Panna cotta caramel beurre salé	Dimanche 28 St Gaspard Apéritif-Curly	Velouté de légumes Salami-Cornichons Chèvre à la coupe et Plateau de fromages Grand fromage blanc BIO et confiture Coupelle de compote 

Vous proposent leur menu Du 29 Décembre 2025 au 04 Janvier 2026 Menu 12

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade façon pot au feu Sauté de canard aux pommes (Viande : France) Haricots verts Entremets au lait BIO	Lundi 29 St David	Potage de légumes vermicelles Gratin de raviolis Salade verte Plateau de fromages Fruit de saison
Betteraves en salade Filet de saumonette à la dugléré Pommes rissolées Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais de Chaumeré	Mardi 30 St Roger	Potage de légumes perles du japon Fond d'artichaut farci (Viande : France) Duo de salades vinaigrette Riz au lait chaud
Salade de pâtes au cervelas Langue de Bœuf sauce porto (Viande : France) Printanière de légumes Plateau de fromages Fruit de saison	Mercredi 31 St Sylvestre Kir pétillant et Mises en bouche	Velouté de potimarron Terrine de canard au poivre vert Mâche Plateau de fromages à la coupe Crémé brûlée
Cassolette de fruits de mer sauce vin blanc Caille farcie sauce normande Crumble de légumes-Pomme de terre farcie à la crème Macaron au chocolat	Jeudi 1^{er} Jour de l'An Pain au chocolat Apéritif -Belin	Velouté d'oignons Terrine de cerf Duo de salades Plateau de fromages Crème dessert café
Salade de pommes de terre vinaigrette échalote Poisson du jour sauce crevettes Épinards à la crème Plateau de fromages Fruits de saison	Vendredi 02 St Basile	Potage de légumes alphabet Œuf dur sauce aurore Chou-fleur Semoule au lait
Salade de trio crudités Petit brun de veau sauce tomate (Viande : France) Pâtes au beurre Plateau de fromages Nappé caramel	Samedi 03 Ste Geneviève	Bouillon de poule vermicelles Croque-monsieur Salade verte Ananas au sirop
Saumon Bellevue Sot l'y laisse de poulet (Viande : France) Pommes de terre dauphine Galette des rois	Dimanche 04 St Odilon Apéritif-Curly	Velouté de légumes Rillettes de porc-Cornichons Brie à la coupe et Plateau de fromages Crème dessert Coupelle de compote

Vous proposent leur menu Du 05 au 11 Janvier 2026 Menu 13

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Fond d'artichaut vinaigrette Épaule d'agneau au thym (Viande : France) Flageolets Entremets au lait BIO	Lundi 05 St Édouard	Potage de légumes vermicelles Omelette paysanne Salade verte ciboulette Plateau de fromages Fruit de saison
Pâté de campagne-Cornichons Filet de truite aux amandes sauce vin blanc Pâtes Plateau de fromages Compote de pommes Pommes Bio des vergers de Mr Touchais à Chaumeré	Mardi 06 St Melaine Brioche	Potage de légumes perles du japon Endives au jambon Duo de salade verte Semoule de riz au lait chaude
Céleri rémoulade Paupiette de veau (Viande : France) Purée de panais Fondant au chocolat et crème anglaise	Mercredi 07 St Raymond	Velouté de légumes Lasagnes saumon épinards Plateau de fromages Cocktail de fruits
Carottes râpées vinaigrette Saucisse aux choux (Viande : France) Pommes de terre vapeur Yaourt BIO	Jeudi 08 St Lucien	Potage de tomates vermicelles Rôti de dinde froid Printanière de légumes Plateau de fromages Crème dessert
Salade strasbourgeoise Poisson du jour sauce crustacés Duo de courgettes Plateau de fromages Fruit de saison	Vendredi 09 St Alix	Potage de légumes alphabet Assiette de raclette Entremet au lait BIO
Salade fromagère au chou Paleron de bœuf confit sauce bordelaise (Viande : France) Riz pilaf Fromage blanc à la vanille	Samedi 10 St Guillaume	Bouillon de poule vermicelles Roulé jambon Plateau de fromages Fruit de saison
Tarte fine de poireaux Cuisse de canette à l'orange (Viande : France) Pommes de terre duchesses Gâteau aux pêches	Dimanche 11 St Paulin Apéritif- Belin	Velouté de légumes Cervelas-Cornichons St Nectaire à la coupe et Plateau de fromages Semoule au lait chaude Coupelle de compote

Vous proposent leur menu Du 12 au 18 Janvier 2026 Menu 14

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade Toscane Paupiette de lapin sauce moutarde (Viande : France) Carottes vichy Entremets au lait BIO	Lundi 12 Ste Tatiana	Potage de légumes vermicelles Gratin de pommes de terre et dés de jambon Salade Plateau de fromages Fruit de saison
Betteraves vinaigrette Dos de Cabillaud sauce tartare Pommes vapeur Plateau de fromages Compote de pommes Pommes Bio des vergers de Mr Touchais chaumeré	Mardi 13 Ste Yvette Croissant	Potage de légumes perles du japon Œuf dur Brocolis Riz au lait chaud
Salade Marguerite Galopin de veau sauce poivre (Viande : France) Duo de haricots Amandine aux poires	Mercredi 14 Ste Nina	Velouté de légumes Feuilleté de poisson Salade verte Plateau de fromages Liégeois café
Salade Camarguaise Coq au vin (Viande : France) Endives braisées Île flottante et crème anglaise	Jeudi 15 St Rémi	Potage de tomates vermicelles Rôti de porc froid Poêlée lyonnaise Plateau de fromages Pêches au sirop
Saucisson à l'ail-Cornichons Poisson du jour sauce béarnaise Riz aux petits légumes Plateau de fromages Fruit de saison	Vendredi 16 St Marcel	Potage de légumes alphabet Galette forestière Salade verte Entremet au lait BIO
Poireau vinaigrette Joue de bœuf au vin rouge (Viande : France) Cocos à la tomate Plateau de fromages Pomme cuite caramel et beurre salé	Samedi 17 Ste Roseline	Bouillon de poule vermicelles Rillettes de porc Salade Parisienne Yaourt aromatisé
Timbale d'avocat Jambon à l'os sauce porto Frites Omelette Norvégienne	Dimanche 18 Ste Prisca Apéritif- Curly	Velouté de légumes Ballottine de volaille-cornichons Chèvre à la coupe et Plateau de fromages Grand fromage blanc Coupelle de compote

Vous proposent leur menu Du 19 au 25 Janvier 2026 Menu 15

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade d'endives pomme raisins Blanquette de veau (Viande : France) Riz créole Entremets au lait BIO 	Lundi 19 St Marius	Potage de légumes vermicelles Omelette Choux de Bruxelles Plateau de fromages Fruit de saison
Céleri vinaigrette Thon Basquaise Pommes rissolées Plateau de fromages Compote de pommes Pommes Bio de Mr Touchais des vergers Chaumeré 	Mardi 20 St Sébastien Brioche	Potage de légumes perles du japon Mousse de foie-Cornichons Salade Vénitienne Semoule de riz au lait chaude
Salade d'Argenteuil Bœuf bourguignon (Viande : France) Jeune carottes Clafoutis aux mirabelles	Mercredi 21 Ste Agnès	Velouté de légumes vermicelles Tagliatelles saumon aux 3 poivrons Plateau de fromages Liégeois aux fruits
Salade Baltique Échine de porc rôtie (Viande : France) Mogettes Plateau de fromages Pana cotta à la framboise	Jeudi 22 St Vincent	Potage de tomates vermicelles Gratin de quenelles de volaille Salade Pomme cuite aux amandes
Salade de fonds d'artichaut Brandade de Morue Salade verte Plateau de fromages Cocktail de fruits	Vendredi 23 St Bernard	Potage de légumes alphabet Poireau au jambon Salade verte Crème Persane
Tarte aux légumes Langue de veau sauce gribiche (Viande : France) Salsifis Plateau de fromages Fruit de saison	Samedi 24 St François de Sales	Bouillon de poule vermicelles Aiguillette de volaille panée Sauce tomate (Viande : France) Pomme de terre vapeur  Yaourt BIO
Terrine de poisson Cuisse de Pintade rôtie (Viande : France) Gratin dauphinois Flan pâtissier aux abricots	Dimanche 25 Conversion de St Paul Apéritif-Belin	Velouté de légumes Rôti de porc froid Brie à la coupe et Plateau de fromages Semoule au lait chaude Coupelle de compote

Vous proposent leur menu Du 26 Janvier au 1^{er} Février 2026 Menu 16

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade Paysanne Paleron de bœuf au jus (Viande : France) Duo de haricots Entremets au lait BIO 	Lundi 26 Ste Paule	Potage de légumes vermicelles Pâtes à la Carbonara Plateau de fromages Fruit de saison
Salade à l'Indienne vinaigrette Dos de hoki sauce provençale Riz pilaf Plateau de fromages Compote de pommes Pommes Bio des vergers de Mr Touchais à Chaumeré 	Mardi 27 Ste Angèle Pain au chocolat	Potage de légumes perles du japon Chou farci (Viande : France) Salade verte Riz au lait chaud
Salade piémontaise aux deux saumons Escalope de dinde à la crème (Viande : France) Poêlée de champignons Tarte aux pommes	Mercredi 28 St Thomas D'Aquin	Velouté de légumes Lasagnes de bœuf (Viande : France) Salade verte Entremets au lait
Salade Vénitienne Couscous Poulet merguez (Viande : France) Mousse au citron	Jeudi 29 St Gildas	Potage de tomates vermicelles Feuilleté de poisson à l'oseille Salade verte Plateau de fromages Ananas au sirop
Andouille de vire-Cornichons Poisson du jour sauce hollandaise Pommes vapeur Plateau de fromages Fruit de saison	Vendredi 30 Ste Martine	Potage de légumes alphabet Œufs mimosas aux câpres Salade Toscane Nappé caramel
Salade Risotto de la mer Galette saucisse (Viande : France) Duo de salades Yaourt BIO 	Samedi 31 Ste Marcelle	Bouillon de poule vermicelles Gratin de pommes de terre aux dés de dinde Plateau de fromages Pomme cuite caramel et beurre salé
Colin Bellevue Épaule d'agneau au thym (Viande : France) Pommes noisettes Tiramisu au café	Dimanche 1er St Ella Apéritif- Curly	Velouté de légumes Rillettes-Cornichons St Nectaire à la coupe et Plateau de fromages Crème dessert Coupelle de compote