

IMPRIME LE :

06.01.2026

MIDI

SOIR

LUNDI

POTAGE À LA TOMATE
BETTERAVE À L'ÉCHALOTTE

POTAGE DU SOIR

SAUCISSE RÔTIE AUX OIGNONS
ENDIVES POÊLÉS / POLENTA

CROUTE AUX CHAMPIGNONS ET LARD
SALADE

ROULÉ MOUSSE CITRON

SALADE DE FRUITS

MARDI

BLANQUETTE DE LA MER
RIZ PILAF / JARDINIÈRE DE LÉGUMES

RAVIOLI À LA VIANDE
SAUCE CALABRESE

MOUSSE PRALINÉ

FAISSELLE ET COULIS DE FRUIT

MERCREDI

BOULETTES DE BŒUF SAUCE MARCHAND DE VIN
NOUILLES / CAROTTES BRAISÉES

ACCRAS DE MORUE FRITE SAUCE TARTARE
SALADE FRISÉE

STRUDEL AUX POMMES

COMPOTE POMME BANANE

JEUDI

PICCATA DE DINDE SAUCE CRÈME
BOULGOUR / RATATOUILLE

OMELETTE AU FROMAGE
POMMES DE TERRE SAUTÉE

FLAN CARAMEL

KIWI AU SIROP

VENDREDI

FILET DE PERCHES MEUNIÈRE SAUCE CITRON
POMMES FRITES / TOMATES AU FOUR

GALETTE DE TOFU PROVENÇALE
PURÉE DE PETITS POIDS

CARROT CAKE

COMPOTE DE FRUITS À LA CANNELLE

SAMEDI

TRANCHE DE GIGOT À L'AIL
BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES / HARICOTS BLANC AU JUS

QUICHE AU SAUMON FUMÉ
CONCOMBRE À L'ANETH

TARTELLETTE CITRON

TRANCHE CHOCO-CRÈME

DIMANCHE

RAGOUT DE CANARD À L'ORANGE
CORN RIBS / PATATE DOUCE AU ROMARIN

CROISSANT AU JAMBON
SALADE MÊLÉE

CARACS

CHARIOT DE YAOURT

Chers résidents, chers clients,

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez vous adresser à notre personnel de cafétéria ou de cuisine qui vous renseignera.