



Semaine du 29 décembre au 04 janvier 2026

MENU A

MENU B

SOIR

VILLE lundi 29 déc. mardi 30 déc. mercredi 31 déc. jeudi 1 janv. vendredi 2 janv. samedi 3 janv. dimanche 4 janv.	Taboulé aux raisins (semoule BIO) Crêpinette de porc sauce madère Mélange de navets et pommes de terre Emmental BIO Semoule au lait caramel	Macédoine de légumes, mayonnaise Filet de colin MSC sauce citron Mélange de pommes de terre et poireaux bechamel Fromage blanc BIO sucré Pomme BIO	Velouté de choux fleur pointe de muscade
	Sardine à la tomate Lasagnes Bolognaise Salade verte vinaigrette Suisse fruité Orange BIO	Chou fleur CE2 sauce cocktail Omelette BIO Pommes de terre aux oignons Edam BIO Mousse café	Velouté de lentilles vertes BIO et petits légumes
	Quiche au saumon MSC Rôti de dinde LR sauce forestière Pommes de terre noisette / poêlée forestière Yaourt BIO à la vanille Carré chocolat	Terrine de campagne au poivre vert, cornichons Cassiolette de poisson MSC aux crevettes Riz BIO aux légumes Tomme noire IGP Banane BIO	Velouté de tomates à la provençale BIO
	Terrine de poisson, mayonnaise Parmentier de canard Salade verte vinaigrette Morbier AOP Carré framboise		Potage façon cultivateur
	Haricots verts BIO vinaigrette Filet de colin MSC sauce aurore Boullgour aux petits légumes Carré frais BIO Clementines BIO	Panais râpé sauce cocktail rognons sauce madère Pommes de terre persillées Yaourt BIO nature + sucre Crème dessert pistache	Velouté de carottes et pointe de dinde
	Crêpe forestière rôti de porc LR sauce paprika Petits pois et carottes Camembert BIO Flan nappé caramel	Carottes râpées vinaigrette mimosa Omelette BIO du chef Semoule BIO aux légumes Fromage blanc aux fruits Pomme BIO	Velouté de poireaux et pointe de crème fraîche
	Rillettes aux harengs Emincé de dinde LR façon blanquette Légumes blanquette / pommes de terre Cantal AOP Galette des rois à la frangipane		Velouté de légumes BIO

sauvoureux

épice

équilibre