

MENUS DU 5 AU 30 JANVIER 2026

lundi 5 janvier	mardi 6 janvier	mercredi 7 janvier	jeudi 8 janvier	vendredi 9 janvier
Betteraves rouge vinaigrette Escalope de dinde Petits pois aux oignons Emmental Crème caramel	Carottes râpées vinaigrette Haut de cuisse de poulet rôti Riz créole Tomme noire Compote de fruits	Céleri rave sauce remoulade Sauté de porc à la moutarde Ratatouille Bûchette au lait mélange Entremet praliné	Lasagnes Salade verte Yaourt sucré Galette des rois	Rillettes de porc et toast Filet de Merlu Ecrasé de pomme de terre Brie Fruit de saison
lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	mercredi 14 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
Emincé de chou chinois vinaigrette thaï Sauté de poulet forestière Tortis Gouda Fromage blanc aux spéculoos	Salade de pomme de terre au thon Steak végétarien Gratin de choux fleurs Munster Eclair à la vanille	Carottes râpées vinaigrette Hachis parmentier Salade verte Camembert Ananas	Velouté de légumes verts Boulettes de veau Blé à l'indienne Saint-Paulin Yaourt aromatisé	Salade de coquillettes sauce cocktail Filet de Merlan Paëlla campagnarde Kiri Fruit de saison
lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	mercredi 21 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
Chiffonnade de botavia aux dés d'emmental Bœuf Bourignon Flageolets Fromage Crème dessert praliné	Crêpe forestière Aiguillettes de poulet sauce tex mex Frites Tomme noire Fruit de saison	Chou rouge vinaigrette Cordon bleu Ratatouille hivernale du Chef Saint-Paulin Fromage blanc à la cassonade	Saucisson à l'ail Craque fromage Carottes à la crème Brie Clafoutis aux poires	Potage Pormentier Filet de merlu MSC sauce provençale Epinards à la crème Mimolette Fruit de saison
lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	mercredi 28 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
Macédoine mayonnaise Grillade de porc Pommes de terre sautées Yaourt nature Fruit de saison	Mousse de canard et ses toasts Emincé de dinde Choux-fleurs gratinés Tomme blanche Liégeois vanille	Chou blanc aux pommes sauce fromage blanc Steak haché Coquillettes au beurre Camembert Crème aux œufs	Salade Vosgienne Nuggets de poisson Haricots verts Emmental Gâteau chinois	Salade Coleslaw Collet Fumé Potatoes Cantal AOP Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou des dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances

