

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	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 pannée 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	Velouté de légumes Rôti de porc froid Brie à la coupe et Plateau de fromages Semoule au lait chaude Coupelle de compote