

MENU

DATE	DEJEUNER	DINER
LUNDI 29/12/25	Potage cultivateur Mousse de foie Poule au pot * Poêlée forestière (h verts, brocolis, champignons, poivrons, oignons) Emmental Banane	Potage cultivateur boulettes de bœuf sce tomate * torsettes Yaourt aux fruits
MARDI 30/12/25	Potage de C.Fleurs et légumes (CE2) betterave à la crème Tartiflette Salade verte Mosaïque de fruits	Potage de C.Fleurs et légumes Filet de poisson froid Macédoine de légumes mayonnaise Crème dessert vanille
MERCREDI 31/12/25	Potage de legumes (CE2) carottes cuites vinaigrette Pot au feu (AOP Maine Anjou) légumes pot au feu et p de t Plateau de fromages Compote de pêches	Apéritifs et ses toasts chauds potage de légumes (CE2) Sauté de sanglier forestier Mini gratin aux truffes Camembert bon mayennais Assortiments de mignardises
JEUDI 01/01/26	Apéritifs et ses gâteaux secs salés Veloute du jour de l'an Verrine de la mer à la mandarine Supreme de pintade aux marrons Poelée de légumes hivernale Pont l'évêque Tourbillon Poire caramel	Velouté du jour de l'an Terrine de chevreuil aux aïrelles <i>Salade verte</i> Tomme grise Clémentines
VENDREDI 02/01/26	Potage de légumes (CE2) Salade de Chou Rouges/ Pomme/Noix Pavé de saumon beurre blanc aux herbes Coquillettes Saint paulin Compote de pommes	potage de légumes (CE2) Assiette Anglaise (saucisson-andouille-pâté de campagne) Haricots beurre Flan vanille caramel
SAMEDI 03/01/26	Potage de C.Fleurs et légumes (CE2) Maquereaux au vin blanc Sauté de poulet aux poivrons * Jeunes carottes persillées Cantal Crème dessert praliné	Potage de C.Fleurs et légumes (CE2) Tarte aux 3 fromages Salade Cotentin nature Compote pomme banane
DIMANCHE 04/01/26	Potage cultivateur Pêche farcie au thon Crépinettes de porc aux herbes Poêlée sarladaise Salade verte Camembert Galettes des rois	Potage cultivateur Coquille aux fruits de mer Cœur de laitue Yaourt aromatisé

Sous réserve de modification du menu