



MENU



DATE	DEJEUNER	DINER
LUNDI 29/12/25	Potage de légumes Mousse de foie Ballotin de volaille Potatoes et légumes poêlés Emmental Banane	Potage de légumes Soufflé fromage Haricots verts persillés Yaourt aux fruits
MARDI 30/12/25	Potage cultivateur Betteraves à la crème Poule au pot Poêlée forestière (h verts, brocolis, poivrons, champignons, oignons) Fromage Mosaïque de fruits	Potage cultivateur Boulettes de bœuf sauce tomate Pâtes au beurre (coquillettes, torsettes, tricolores, orzo...) Crème dessert vanille
MERCREDI 31/12/25	Potage de C.Fleurs et légumes Carottes cuites vinaigrette Tartiflette Salade verte (œur de laitue, mâche, mélange) Plateau de fromages Compote de pêches	Apéritifs et ses toasts chauds Potage de C.Fleurs et légumes Sauté de sanglier forestier Mini-gratin aux truffes Camembert bon mayennais Assortiments de mignardises
JEUDI 01/01/26	Apéritifs et ses gâteaux secs salés Potage de légumes Verrine de la mer à la mandarine Suprême de pintade aux marrons Poêlée de légumes hivernale Pont l'évêque Tourbillon Poire Caramel	Potage de légumes Terrine de chevreuil aux airelles Salade verte (œur de laitue, mâche, mélange) Tomme grise Clémentines
VENDREDI 02/01/26	Velouté du jour de l'an Salade de Chou rouges/Pomme/Noix Filet de poisson sce bisque de homard Légumes pot au feu et Pdet Saint Paulin Compote de pommes	Potage cultivateur Jambon blanc Macédoine mayonnaise Flan vanille caramel
SAMEDI 03/01/26	Potage de légumes Maquereau au vin blanc Sauté de blanc de poulet aux poivrons Jeunes carottes persillées Cantal Crème dessert praliné	Potage de légumes Assiette anglaise (andouille, saucisson, pâté de campagne, cornichons) Haricots beurre persillés Cotentin nature Compote pomme banane
DIMANCHE 04/01/26	Potage de C.Fleurs et légumes Pêches farcies au thon Crépinette aux herbes Pâtes au beurre (coquillettes, torsettes, tricolores, orzo...) Camembert Galettes des rois	Potage de C.Fleurs et légumes Tarte 3 fromages Salade verte (œur de laitue, mâche, mélange) Yaourt aromatisés aux fruits

Sous réserve de modification du menu



Les produits utilisés à la confection des repas sont susceptibles de contenir des substances ou produits pouvant provoquer des allergies ou intolérances (cf. Liste des allergènes annexe II du Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011). En cas d'allergie ou d'intolérance, vous êtes invités à le signaler auprès du personnel.

*Vous souhaitez
un bon appétit*

* Origine des viandes bovines : cf fiche "origine des viandes bovines" au panneau d'affichage