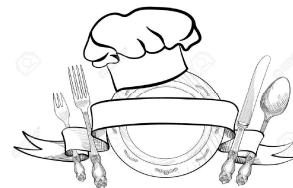


# MENU



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