

# Au menu cette semaine - Déjeuner



**LUNDI** 04 Jan

**Soupe aux vermicelles**  
Betteraves à la vinaigrette  
Salade de riz  
riz, haricot rouge, poivron

**Poulet sauce champignons**  
Beignets de poisson

**Tortis**  
Carottes à la ciboulette

**Fraidou**  
Petit moulé ail et fines herbes  
Brie  
Yaourt nature sucré

**Fruit**  
Compote de pommes  
Liégeois à la vanille  
Gaufre fantasia

Pêche responsable

**MARDI** 05 Jan

**Endives aux pommes et noix**  
Salade verte aux croûtons  
Potage aux courgettes  
Salade de pâtes extrême orient

**Palette de porc sauce diable**  
Colin à la provençale  
Haricots beurre saveur du jardin  
Flageolets à la tomate

**Fromage blanc**  
Yaourt nature sucré  
Croûte noire  
Petit moulé

**Galette des rois frangipane**  
Fromage blanc coulis de kiwi  
Fruit  
Mousse chocolat au lait

Pêche responsable Label Rouge

**MERCREDI** 06 Jan

**Salade colombienne**  
haricot rouge, feuille de chêne, maïs, cœur de tomate  
Tomate vinaigrette orientale  
Saucisson à l'ail fumé

**Omelette nature**  
Saumonette

**Choux-fleurs en gratin**  
Pommes rôsti aux légumes

**Yaourt nature sucré**  
Saint-Paulin

**Verrine tout pommes et caramel**  
**Compote de pommes et bananes**  
Entremets à la vanille

Spécialité du chef Nouveauté

**JEUDI** 07 Jan

**Carottes râpées vinaigrette**  
Taboulé aux petits légumes marinés  
Potage au potiron

**Sauté de bœuf**  
**Label sauce basquaise**  
Saucisse de Francfort

**Poêlée du jardin**  
Penne

**Tomme blanche**  
Camembert  
Yaourt nature sucré  
Fondu Président

**Gâteau de semoule**  
Riz au lait du Maharajah  
riz, lait, amandes, menthe  
Fruit  
Cake à la noix de coco

**VENDREDI** 08 Jan

**Cervelas à la vinaigrette**  
Rillettes à la sardine  
Haricots verts au maïs  
Salade douceur  
Carotte, frisée, betterave, chou blanc, Vinaigrette

**Colin sauce bouillabaisse**  
Escalope de poulet au citron et l'aneth

**Riz de grand-mère**  
Blettes au gratin sauce béchamel

**Edam**  
Saint-Paulin  
Yaourt nature sucré  
Fromy

**Fruit**  
Salade de fruits à la grenadine  
Entremets citron maison  
Mousse au pain d'épices

Nouveauté



**Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe**

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

# Au menu cette semaine - Diner



LUNDI | 04  
Jan

## Salade au brie aux raisins

Salade de la terre  
feuille de chêne, andouille, Vinaigrette, Pomme  
Œufs durs mimosa

## Poireaux vinaigrette

## Omelette à l'espagnole

fond de tarte, emmental, appareil à quiche, brocoli,  
Quiche végétale

## Polenta au beurre

Chou vert braisé

## Yaourt nature sucré

Assortiment de fromages et laitages

## Poire sauce chocolat

Flan abricotine  
flan vanille, lait, abricot

Liégeois au chocolat

Fruit



Nouveauté



Produits locaux



Pêche responsable

MARDI | 05  
Jan

## Rillettes de porc

Salade olympique  
feuille de chêne, jambon, emmental, noix  
Maïs aux deux poivrons à la méditerranéenne

## Gratin de la mer

Cube colin, vin blanc, crème, champignons  
Quenelles de volaille béchamel

## Riz pilaf

Sabzi de légumes

## Camembert

Assortiment de fromages et laitages

## Fruit

Flan à la vanille

Compote de pommes et pêches

Neige aux myrtilles

blanc d'œuf, Crème anglaise aux myrtilles

MERCREDI | 06  
Jan

## Emincé de fenouil en rémoulade

Carottes râpées

## Galopin de veau grillé

Moules gratinées

## Semoule berbère

Jardinière de légumes

Assortiment de fromages et laitages

## Crème vanille

Fruit

Cookie au chocolat et épices

Mousse aux spéculoos

JEUDI | 07  
Jan

## Betteraves sauce crémeuse

Tarte au chorizo

Roulade aux olives

Salade impériale

feuille de chêne, Carotte, Pomme golden

## Poêlée boudin blanc et lentilles (Sarran)

Feuilleté de saumon

Fondue de poireaux

Lentilles

Salade verte

## Fromage frais nature sucré

Assortiment de fromages et laitages

## Fruit

Compotée de pommes façon crumble

Riz au lait du Maharajah

riz, lait, amandes, menthe

Le Tahboul

œuf, vanille, orange confite, miel



Des idées plein l'assiette

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine