

# MENU DU 26 JANVIER AU 01 FEVRIER 2026

MIDI

SOIR

MARDI

27

MERCREDI

28

JEUDI

29

VENDREDI

30

SAMEDI

31

DIMANCHE

01

TABOULÉ

SALADE DE  
BLÉ AU PESTO

PÂTÉ CROÛTE  
SAUCISSON À  
CUIRE

SALADE THAÏ

CAROTTES  
VINAIGRETTE

JAMBON  
PERSILLÉ

BETTERAVES  
ROUGES

STEAK HACHÉ

SAUTÉ DE  
VEAU AU  
CITRON

PURÉE DE  
POMME DE  
TERRE DOUCE

CANARD  
LAQUÉ  
NOUILLE  
CHINOISE

MERLU AUX  
ÉPICES  
TANDOORI

FILET MIGNON  
GRATIN DE  
CÔTE DE  
BLETTES

ESCALOPES  
DE DINDE  
SAUCE  
BEURRE  
PERSILLÉE

NAVETS  
GLACÉS

PETITS POIS,  
CAROTTES

FROMAGE

RIZ DES  
DEUX  
MONDES

FROMAGE

POLENTA  
CRÉMEUSE

FROMAGE

FROMAGE  
BROWNIES

FROMAGE  
CHEESECAKE

BOULE COCO

FROMAGE  
PANNA  
COTTA

TARTE CITRON

FROMAGE  
PARIS-BREST

FLAN  
PÂTISSIER

VELOUTÉ DE  
BUTTERNUT

SOUPE DE  
TOMATES

CRÈME  
DUBARRY

POTAGE DE  
CAROTTES

MOULINÉ DE  
LÉGUMES

VELOUTÉ DE  
CHAMPIGNONS

SOUPE DU  
VENDANGEUR

TARTE SAUMON

CAKE JAMBON  
OLIVE

FLAN DE  
LÉGUMES

POÊLÉE DE  
HARICOTS  
VERTS

ENDIVES AU  
JAMBON

BRANDADE DE  
MORUE

TARTE THON-  
TOMATE

ÉPINARD

FROMAGE

FROMAGE

DÉS DE  
JAMBON

FROMAGE

FROMAGE

FROMAGE

FROMAGE

YAOURT OU  
FRUITS

YAOURT OU  
FRUITS

FROMAGE

YAOURT OU  
FRUITS

YAOURT OU  
FRUITS

YAOURT OU  
FRUITS