



Semaine du 29 Décembre 2025 au 04 janvier 2026.

Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	Jeudi 01	Vendredi 02	Samedi 03	Dimanche 04
<i>Potage aux légumes</i> <i>Ragoût de porc (CH) à l'estragon</i> <i>Pommes Fondantes</i> <i>Chou-fleur persillée</i> <i>Banane</i>	<i>Potage du chef</i> <i>Vol-au-vent* aux légumes et tofu</i> <i>Riz Pilaf</i> <i>Salade Mêlée</i> <i>Mangue au sirop</i>	<i>Velouté de courgettes à l'ail</i> <i>Involtinis (CH)</i> <i>Sauce Champignons</i> <i>Gratin de pdt</i> <i>Ratatouille</i> <i>Dessert Surprise</i>	<i>Terrine du chef et sa salade</i> <i>Tortelli* au saumon</i> <i>Sauce crème et basilic</i> <i>Trio de légumes</i> <i>Choux* à la crème</i>	<i>Soupe du chef</i> <i>Emincé de bœuf (CH) aux petits légumes</i> <i>Risotto</i> <i>Crèmeux</i> <i>Salade Verte</i>	<i>Soupe de légumes</i> <i>Tagliatelle Bolognaise (CH)</i> <i>Parmesan</i> <i>Carottes glacées</i> <i>Compote de fruits</i>	<i>Crème Du chef</i> <i>Cuisse de poulet Rôties (CH) sauce aux herbes</i> <i>Pdt Rissolées</i> <i>Choux de Bruxelles</i> <i>Pâtisserie</i>

Tranche de dinde (FR) aux olives

2ème menu de la semaine : Spaghetti aux crevettes, à l'ail et julienne de légumes

Les renseignements concernant les allergènes alimentaires contenus dans les plats peuvent être obtenus auprès du responsable de cuisine.

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison.

Nous recourons à des fonds et bouillons industriels ainsi qu'à de la mayonnaise industrielle ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison