

SEMAINE DU 30 DÉCEMBRE 2024 AU 05 JANVIER 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MIDI	Carottes râpées à l'échalotte	Feuilleté Dubarry	Terrine aux trois poissons	Lentilles	Endives	Salade de chou-fleur	Aubergines à la grecque
	Pot au feu	Boulette d'agneau au curry et blé au beurre	Sauté de cerf sauce pinot noir et patates douces	Aiguillette de colin pané et carottes vapeur	Pilons de poulet et poêlée campagnarde	Foie de volaille et haricots coco à la paysanne	Moules à la provençale et haricots verts persillés
	Gâteau basque	Paris Brest	Moelleux au chocolat	Tarte au citron	Compote pomme ananas	Flan à la pistache	 Galette des rois
SOIR	Ravioli	Tourtière volaille champignons et salade d'endives	Blanquette de dinde riz et chou-fleur	Cordon bleu et légumes vapeur	Pavé de hoki sauce armoricaine et riz créole	Côte de porc à la basquaise et jardinière de légumes au beurre	Rôti de veau et cassolette de pommes de terre

SEMAINE DU 06 AU 12 JANVIER 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MIDI	Chou rouge au soja	Champignons au fromage blanc	Crevettes au curry	Salade Waldorf	Macédoine	Salami cornichons	Frisée aux lardons et à l'emmental
	Hachi de poissons aux carottes et blé	Filet de poulet et pommes de terre vapeur	Accras de morue et légumes du jour	Chou farci et riz poêlé aux légumes	Dos de colin et gratin de potiron	Foie de volaille persillés et pois cassé	Escalope de porc sauce charcutière et carottes vapeur
	Crème au citron	Cake au chocolat	Banane écrasée	Flan à la vanille	Salade orange menthe cannelle	Pommes au vin	Mini roulé au chocolat
SOIR	Falafel et choux-fleurs persillés	Steak haché et haricots verts au beurre	Andouillette grillée et coquillettes au beurre	Blanquette de veau, céréales gourmandes et épinards à la crème	Bœuf émincé au paprika et gratin dauphinois	Escalope de dinde viennoise et poêlée paysanne	Rôti de bœuf sauce champignons et boulgour safrane