



## Semaine du 29 décembre au 4 janvier 2026

	Repas du Midi	Repas du Soir
<b>Lundi 29 décembre</b> St David	Velouté d'asperges Taboulé Cuisse de poulet au curry Céleri Branche Camembert Banane	Potage vermicelle Beignet de calamar Sauce Tartare Salade Samos Crème chocolat
<b>Mardi 30 décembre</b> St Roger	Potage de légumes Salade d'endives au gruyère Andouillette aux oignons Frites Morbier Abricots au sirop	Potage vermicelle Courgettes sautées Sot l'y laisse de dinde Tartare aux noix Riz au lait BIO
<b>Mercredi 31 décembre</b> St Sylvestre	Crème de potiron vermicelle PDT en salade Steak haché marchand de vin Haricots verts au jus Tomme de montagne Faisselle à la crème de marron	Soupe à l'oignon Aumônière de gambas, gingembre et beurre blanc Chèvre frais, coulis de betteraves Suprême chocolat et mousse au praliné
<b>Jeudi 1<sup>er</sup> janvier</b> Nouvel an  <b>2026</b>	Consommé de perles du Japon Médaillasson de foie gras et pain d'épices Sauté de cerf grand veneur Panais confit au beurre Tomme aux fleurs Précieux à la myrtille	Potage de légumes Toast œufs mollés aux petits légumes Fromage battu Clafoutis
<b>Vendredi 2 janvier</b> St Basile	Printanière de légumes vermicelle Pâté de campagne Saumon rôti crème d'estragon Carottes jeunes Cantal Crème café BIO Gâteaux secs	Potage Conti Quiche Lorraine Salade Tartare AFH Pommes golden
<b>Samedi 3 janvier</b> Ste Geneviève	Potage de légumes Champignons vinaigrette Navarin d'agneau Semoule Fourme d'Ambert Poires au sirop	Potage de légumes Choux fleurs béchamel Dés de jambon Petit Cabray Crème Diplomate
<b>Dimanche 4 janvier</b> Épiphanie 	Potage de légumes Crevettes Flambées Lapin à la moutarde Cœur de fenouil braisé Comté Galette des rois	Potage de légumes Filet de dinde au jus Gratin dauphinois Pommes sautées Six de Savoie Litchis