

# Menu

*Semaine du 20 au 26 janvier 2025*

JOUR		MIDI	SOIR
<b>Lundi</b>	<b>20</b>	Œuf mimosa Cuisse de poulet rôtie aux herbes de Provence Petit pois-carottes Fromage Fruits frais	Soupe de légumes Bruschetta tomate-mozzarella Salade Fromage Câlin aux fruits
<b>Mardi</b>	<b>21</b>	Salade de fenouil à l'orange Lasagne Bolognaise Fromage Flan à la vanille	Velouté de patate douce Gratin aux deux courges Salade Fromage Fruits frais
<b>Mercredi</b>	<b>22</b>	Rillettes de thon Foie de veau en persillade Poêlée de haricots verts Fromage Mousse au chocolat	Crème de navets Flamiche aux poireaux Fromage Fruits frais
<b>Jeudi</b>	<b>23</b>	Endives au bleu d'Auvergne Paupiette de veau et son jus Farfalle Fromage Poire Belle Hélène	Velouté de courgettes Omelette Salade Fromage Fruits frais
<b>Vendredi</b>	<b>24</b>	Salade de museau à la lyonnaise Filet de saumon sauvage au citron Fondue de poireaux Fromage Salade de fruits frais	Soupe de légumes Risotto aux petits légumes et dés de volaille Fromage Fromage blanc au sucre
<b>Samedi</b>	<b>25</b>	Salade Grecque Sauté de porc aux olives Pomme de terre vapeur Fromage Compote de pomme à la cannelle	Velouté de champignons Flan de carottes Salade Fromage Fruits frais
<b>Dimanche</b>	<b>26</b>	Salade de mâche aux pommes Cassoulet Fromage Entremet exotique coulis de framboises	Velouté de panais Parmigiana d'aubergine Salade Fromage Fruits frais

**Ces menus sont susceptibles de modifications selon les approvisionnements  
Veuillez-nous en excuser par avance. Merci de votre compréhension**