

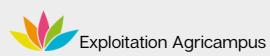
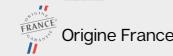
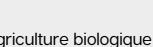
CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

DU 19 AU 23 JANVIER 2026

Menus sous réserve d'approvisionnement

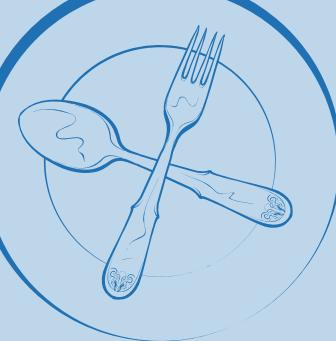
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Bar à salades variées	Bar à salades variées	Endive et mâche aux noix et grany ou mesclun mimolette, tomates cerises	Bar à salades variées	Bar à salades variées
	Boeuf bourguignon	Paupiettes de poulet forestière	Escalope panée	Poisson à la bordelaise ou filet de colin meunière	Couscous boulettes d'agneau et merguez
	Pâtes au beurre	Purée	Petits pois carottes	Riz à l'espagnol	
	Yaourt	Fromage	Fromage à la coupe	Fromage blanc	Yaourt aromatisé
	Fruits de saison	Pâtisserie	Salade de fruits	Compote de fruits	Fruits de saison
TOUS LES JOURS	Bar à salades variées ou salade verte à volonté				
	Pains				

LA LÉGENDE



Un menu végétarien est proposé à chaque repas, signalez-le au chef !

Menus sous réserve d'approvisionnement



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

DU 19 AU 23 JANVIER 2026 - POUR LES INTERNES-

GOÛTER

DÎNER

TOUS LES JOURS

LA LÉGENDE



Label Verger Eco Responsable



Spécialité du chef



Label Rouge



Bleu Blanc cœur



Indication géographique protégée



Agriculture biologique



Race à viande



Fait maison



AOP

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
Chausson aux pommes	Fruit		Brioche
Potage poireaux pommes de terre	Salad'bar	Salade de pommes de terre et harengs fumés	Soupe de légumes
Omelette au fromage Poêlée de légumes	Tagliatelles à la carbonara	Crêpes au jambon Poêlée ratatouille et petit épeautre	Brochette de poulet Coquillettes au beurre
Mousse au chocolat Biscuit	Petit suisse Compote de fruits	Fromage blanc au coulis de fruits	Liégeois au chocolat ou vanille

Bar à salades variées ou salade verte à volonté
Pains



Un menu végétarien est proposé à chaque repas, signalez-le au chef !



Menus sous réserve d'approvisionnement

Menus sous réserve d'approvisionnement