

| <div> <div>EPIPHANIE</div> <div>PORTAGE à DOMICILE</div> <div>Menu du mois de Janvier 2026</div> </div>                             |   |  |   |  |   |  |
|---|---|--|---|--|---|--|
| Lundi 29 Décembre   | Mardi 30 Décembre   | Mercredi 31 Décembre   | Jeudi 01 Janvier  | Vendredi 02 Janvier  | Samedi 03 Janvier   | Dimanche 04 Janvier  |
|   |   |  | Crème bretonne<br>Carottes râpées<br>Sauté de dinde<br>Boulgour<br>Poêlée de légumes<br>Camembert<br>Semoule rhum, raisins  | Crème de céleri<br>Salade verte, coeurs de palmiers<br>Tartiflette au saumon<br><br>Courges rôties<br>Tomme blanche<br>Poire                 | Velouté de butternut<br>Poireaux vinaigrette aux câpres<br>Endives au jambon<br>Macaronis<br><br>Gouda<br>Pommes au four maison                     | Tourin blanchi<br>Céleri rave aux poires<br>Anchaud , moutarde<br>Mogettes<br>Haricots verts<br>Saint Paulin<br>Entremet framboise maison    |
| Lundi 05 Janvier  | Mardi 06 Janvier  | Mercredi 07 Janvier  | Jeudi 08 Janvier  | Vendredi 09 Janvier  | Samedi 10 Janvier   | Dimanche 11 Janvier  |
| Soupe minestrone<br>Sardines à l'huile<br>lasagnes aux légumes<br><br>Chou romanesco meunière<br>Brie<br>Orange                     | Potage de lentilles corail<br>Champignons à la grecque<br>Poisson meunière, citron<br>Pommes vapeur<br>Epinards béchamel<br>Camembert<br>Galette frangipane | Crème Dubarry<br>Salade coleslaw<br>Saucisse de Toulouse<br>Flageolets<br>Haricots verts<br>Cantal<br>Fromage blanc sucré                      | Potage cultivateur<br>Salade verte mimolette<br>Bœuf Stroganov<br>Perles de blé<br>Carottes sautées<br>Fromage frais nature<br>Banane   | Velouté crécy<br>Crêpe au fromage<br>Poulet rôti<br>Pois cassés<br>Gratin de chou, béchamel<br>Tomme grise<br>Compote                        | Potage de légumes<br>Œufs durs mayonnaise<br>Tête de veau<br>Pommes de terre au bouillon<br>Légumes du pot<br>Comté<br>Salade de fruits frais       | Soupe au chou<br>Pêches au thon<br>Coq au vin<br>Spaghettis<br>Salsifis à la tomate<br>Bûche du pilat<br>Brioche perdue                      |
| Lundi 12 Janvier  | Mardi 13 Janvier  | Mercredi 14 Janvier  | Jeudi 15 Janvier  | Vendredi 16 Janvier  | Samedi 17 Janvier   | Dimanche 18 Janvier  |
| Soupe à la tomate vermicelle<br>Feuilleté au fromage<br>Poisson blanc aioli<br>Pommes vapeur<br>Ratatouille<br>Saint Paulin<br>Kiwi | Potage Saint Germain<br>Salade verte, chou rouge et noix<br>Tajine de veau aux olives<br>Semoule<br>Navets glacés<br>Gouda<br>Yaourt nature sucré           | Crème de navets<br>Haricots plats vinaigrette<br>Sauté de dinde au curry<br>Céréales gourmandes<br>Champignons sautés<br>Cantal<br>Mandarine   | Potage parmentier<br>Salade d'endives à l'emmental<br>Omelette aux truffes<br>Pommes sautées<br>Blettes à la tomate<br>Mont cadé<br>Crème dessert chocolat                    | Crème de courges<br>Chou fleur vinaigrette<br>Côte de porc charcutière<br>Riz<br>Carottes crème lardons<br>Brie<br>Petits suisses aux fruits | Tourin à l'oseille<br>Artichaut sauce tartare<br>Boudin noir<br>Purée<br>Pommes rôties au four<br>Brique bleu<br>Pruneaux au vin rouge              | Soupe à l'oignon<br>Salade de gésiers<br>Lapin à l'estragon<br>Tagliatelles<br>Chou frisé braisé<br>Fromage frais aux poivres<br>Paris Brest |
| Lundi 19 Janvier  | Mardi 20 Janvier  | Mercredi 21 Janvier  | Jeudi 22 Janvier  | Vendredi 23 Janvier  | Samedi 24 Janvier   | Dimanche 25 Janvier  |
| Velouté Dubarry<br>Radis noir, beurre<br>Escalope viennoise<br>Petits pois<br>Butternut rôti<br>Comté<br>Clémentine                 | Crème de légumes<br>Tarte au fromage<br>Sauté d'agneau au romarin<br>Flageolets<br>Brocolis<br>Saint Albray<br>Compote                                      | Crème de brocolis<br>Macédoine mayonnaise<br>Chou farci<br>Gratin de pommes de terre<br>Flan de carottes<br>Tomme blanche<br>Poire             | Velouté de potimarron<br>Carottes râpées au citron<br>Rôti de bœuf, moutarde<br>Patates douce au four<br>Poireaux gratinés<br>Saint Nectaire<br>Fromage blanc coulis de fruit | Velouté crécy<br>Salade de quinoa d'hiver<br>Saumon grillé, sauce oseille<br>Riz<br>Haricots verts<br>Brie<br>Semoule caramel                | Soupe de courgettes<br>Terrine de poisson<br>Andouillette sauce moutarde<br>Lentilles<br>Poêlée de légumes<br>Fromage frais aux herbes<br>Orange    | Tourin blanchi<br>Endives au bleu et croûtons<br>Sauté de canard<br>Pommes Dauphine<br>Choux de Bruxelles<br>Camembert<br>Eclair au café     |
| Lundi 26 Janvier  | Mardi 27 Janvier  | Mercredi 28 Janvier  | Jeudi 29 Janvier  | Vendredi 30 Janvier  | Samedi 31 Janvier   | Dimanche 01 Février  |
| Soupe de légumes<br>Céleri rémoulade<br>Spaghettis bolognaise<br><br>Haricots beurre persillés<br>Cantal<br>Pomme                   | Crème de petits pois<br>Rillettes de sardines<br>Rougail saucisse<br>Boulgour<br>Flan de potimarron<br>Bûche du pilat<br>Poire au chocolat                  | Velouté de potimarron<br>Salade de pâtes<br>Dos de cabillaud/citron<br>Pommes vapeur<br>Chou romanesco béchamel<br>Mimolette<br>Yaourt vanille | Crème bretonne<br>Salade verte au fromage<br>Magret de canard sauce au miel<br>Purée de carottes<br>Céleri confit au beurre<br>Comté<br>Tarte aux pommes                      | Potage parmentier<br>Chou blanc au raisins<br>Escalope poulet panée<br>Riz<br>Ratatouille<br>Fromage frais<br>Banane                         | Potage cultivateur<br>Jambon de pays, beurre<br>Quenelles de volaille sauce aurore<br>Boulgour<br>Navets au jus<br>Brique bleu<br>Abricots au sirop |  |

Produits de proximité issus de circuits courts  
Produits issus de l'agriculture biologique

Sous réserve d'approvisionnement  
Origine de nos viandes : Bovins/Ovins/Porcins/Volailles Pays d'élevage FRANCE /Pays d'abattage France

Menus élaborés en collaboration avec une diététicienne

\*Conformément au règlement européen UE 1169/2011, nous vous informons que les plats proposés au sein de notre restaurant sont susceptibles de contenir des allergènes