

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