



# MENUS

DE LA *Maison du Parc*



## Semaine du 19 au 23 janvier 2026

### Lundi 19 janvier

Taboulé  
Steak de veau   
Haricots verts  
Fromage / Yaourt   
Fruit

### Mardi 20 janvier

#### Menu Savoyard

Salade verte  
Diots de Savoie au vin blanc   
Croziflette maison  
Gâteau de Savoie



### Mercredi 21 janvier

Cake aux olives maison  
Emincé de dinde au curry  
Chou-fleur  
Fromage / Yaourt   
Fruit



### Jeudi 22 janvier

Salade d'endives - pommes  
Moules décortiquées sauces poulettes  
Tagliatelles fraîches  
Fromage / Yaourt   
Pavé coco cacao



### Vendredi 23 janvier

Œuf mayonnaise sur lit de salade verte  
Pot au feu   
Fromage / Yaourt   
Compote



## Semaine 26 au 30 janvier 2026

### Lundi 26 janvier

Salade d'endives  
Jambon madère   
Pommes de terre vapeur  
Fromage / Yaourt   
Îles flottantes



### Mardi 27 janvier

Salade composée  
Poulet basquaise  
Potatoes  
Fromage / Yaourt   
Poire au vin



### Mercredi 28 janvier

Salade de carottes râpées  
Blanquette de veau à l'ancienne  
Riz  
Fromage / Yaourt   
Crumble pommes



### Jeudi 29 janvier

Salade du pêcheur (pommes de terre -thon)  
Omelette  
Epinard béchamel  
Fromage / Yaourt   
Fruit



### Vendredi 30 janvier

Salade museau  
Médaillon de merlu  
Semoule  
Fromage / Yaourt   
Crème brûlée



LES LABELS :	Viande Française	Agriculture Biologique	Pêche Durable	Produit de la Ferme	Plein champ	Produit Local
Label Rouge	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée	Indication Géographique Protégée			

## RÉSERVATION 48 HEURES À L'AVANCE MINIMUM

Tél : 04 77 94 14 16 le matin

et 04 77 94 14 14 l'après midi

Certains plats pourront être modifiés en raison des approvisionnements / Viande bovine et ovine : origine France  
Tarifs : Veauchois : 9 € / Extérieurs : 12 €

## LES 14 ALLERGÈNES MAJEURS :

