



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
Iles 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
Médailillon 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 :

