



MENUS

DE LA *Maison du Parc*



Semaine du 5 au 9 janvier 2026

Lundi 5 janvier

Cake aux olives maison
Rôti de porc
Chou-fleur persillé
Fromage / Yaourt
Fruit

Mardi 6 janvier

Salade de carottes râpées maison
Cuisse de poulet
Plat au four maison
Fromage / Yaourt
Galettes des rois

Mercredi 7 janvier

Pizza jambon / fromage maison
Jarret de bœuf
Flan de courgettes
Fromage / Yaourt
Fruit

Jeudi 8 janvier

Salade d'endives
Tripes à la tomate
Riz
Fromage / Yaourt
Moelleux au citron maison

Vendredi 9 janvier

Feuilleté jambon
Dos de colin
Soufflé de courge maison
Fromage / Yaourt

Semaine 12 au 16 janvier 2026

Semaine de la soupe

Lundi 12 janvier

Velouté de saison carottes – poireaux-navets
Cuisse de pintade
Lentilles
Fromage / Yaourt
Flan pâtissier

Mardi 13 janvier

Velouté de champignons
Choucroute garnie
Fromage / Yaourt
Crumble poire/chocolat maison

Mercredi 14 janvier

Velouté de patates douces aux agrumes
Endives gratinées au jambon maison
Fromage / Yaourt
Fruit

Jeudi 15 janvier

Velouté de chou-fleur à la persillade
Lasagnes bolognaises maison
Fromage / Yaourt
Tarte citron meringuée

Vendredi 16 janvier

Soupe de poissons
Rizotto aux fruits de mer
Fromage / Yaourt
Fruit

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 :

