

Menu du 5 janvier au 30 janvier 2026

Foyer Restaurant : 07 75 23 06 01



Lundi 5 janvier	Mardi 6 janvier	Mercredi 7 janvier	Jeudi 8 janvier	Vendredi 9 janvier
<p>Salade haricots verts Tortis à la bolognaise Tomme de l'Ubaye Pomme</p> 	<p><i>Épiphanie</i></p> <p>Soupe de légumes Boulettes de bœuf Petits pois mijotés Kiri Brioche des rois</p>	<p>Carottes râpées Escalope de dinde sauce forestière Frites Yaourt aromatisé Tropézienne</p> 	<p>Betteraves Bœuf bourguignon Polenta crémeuse Emmental Kiwi</p>	<p>Rosette Pavé de colin sauce champêtre Blé aux épices Camembert Poire</p> 
Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier	Mercredi 14 janvier	Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
<p>Salade verte Saucisse de Lozère Frites Saint Paulin Dessert lacté chocolat</p>	<p>Pizza au fromage Filet de lieu sauce tomate Haricots verts Saint Nectaire Banane</p> 	<p>Salade d'endives Bœuf mode Carottes persillées Gouda Gâteau (préparé par nos chefs)</p>	<p>Soupe de légumes Gnocchis sauce façon carbonara Brie Pomme</p> 	<p>Macédoine de légumes Calamars à la romaine Gratin de brocolis/riz Edam Clémentine</p>
Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier	Mercredi 21 janvier	Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
<p><i>Menu Montagnard</i></p> <p>Salade verte Tartiflette Dessert lacté vanille</p> 	<p>Quiche Lorraine Filet de poisson pané Épinards hachés sauce béchamel Vache Picon Poire</p>	<p>Salade de pâtes Sauté de poulet sauce provençale Gratin de Chou-fleur et pommes de terre au paprika Cantal Orange</p>	<p>Carottes râpées au fromage blanc Taureau aux olives Riz de Camargue aux petits légumes Mimolette Crumble aux pommes (préparé par nos chefs)</p>	<p>Maquereaux moutarde Escalope de porc au jus Frites Bûche de chèvre Banane</p> 
Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier	Mercredi 28 janvier	Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
<p>Salade de pommes de terre Sauté de bœuf à la hongroise Petits pois mijotés Gouda Clémentine</p>	<p>Poireaux à la vinaigrette Escalope de volaille Frites Lou Foundre de l'Ubaye Kiwi</p>	<p>Carottes râpées Pavé de colin sauce fines herbes Purée de butternut/pommes de terre Montcadi Tarte au citron</p>	<p>Friand au fromage Paupiette de veau Haricots verts persillés Emmental Purée de pommes du chef</p>	<p>Velouté de courge Colombo de poisson Riz créole Saint Paulin Poire</p> 

Pain frais local,
et artisanal



Fruits et Légumes de saison exclusivement
de l'agriculture biologique

Céréales et Féculents
Issus exclusivement
de l'agriculture
biologique



Préparation "maison"



Le bœuf est
d'origine France
et race à viande

Volailles
Label Rouge



Toutes les
viandes
proposées sont
d'origine FRANCI

Les poissons
Issus exclusivement
de la pêche durable



Fromage AOP/AOC



Fromage à la coupe

