

Menus

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

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



Les poissons
Issus exclusivement
de la pêche durable



Toutes les
viandes
proposées sont
d'origine FRANCI

Fromage AOP/AOC



Fromage à la coupe

