

CUISINE



Semaine du 05 au 11 janvier 2026

A TREMBLEY

SEMAINE 02

	Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08	Vendredi 09	Samedi 10	Dimanche 11
M I D I	Velouté de carotte	Soupe maraîchère	Potage fermier	Crème Dubarry	Soupe courge	Potage du maraîcher	Terrine du chasseur
	Émincé de poulet(ch) à l'asiatique	Dos de lieu noir(fao27) curry coco	Choucroute(ch)	Paupiette de porc(ch), sauce vigneronne	Blanquette de saumon(no)	Tripes à la milanaise(ch)	Épaule d'agneau(nz) confites
	Nouilles	Semoule au persil		Gnocchi	Orge perlée crémeuse	Pommes vapeur	Haricots blancs à la provençale
	Légumes wok	Mijoté de courge	Pommes vapeur	Endives au parmesan	Laitues braisées	Carottes persillées	Jardinière de légumes
	Liégeois à la vanille	Crêpes aux pommes	Poire au vin	Pâtisserie	Tiramisu	Dessert glacé	Douceur du dimanche
S O I R	Potage santé	Velouté de légumes	Crème de tomate	Potage du jardin	Potage faubonne	Potage freneuse	Velouté de légumes
	Rösti au fromage et fines herbes	Flan aux champignons et fricassée de légumes	Penne à l'arrabiata	Cocktail de crevettes	Gratin de chou fleur et pommes de terre	Strudel maison	Quiche lorraine
	Salade mixte	Salade d'endives	Salade de rampons	Salade d'avocats	Salade Iceberg	Salade de carottes	Salade du jour
	Salade d'orange à la cannelle	Fromage blanc au miel	Pêche au coulis de fraises	Pommes caramélisées	Compotée de fraises	Clémentine	Yaourt abricot
Les origines des viandes sont appliquées sur le tableau d'affichage à l'entrée de la salle							
L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label fait maison							
Nous recourons à des fonds et bouillons industriels ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison							

