

**Semaine du Lundi 05 Janvier 2026 au Vendredi 09 Janvier 2026**

Jour	Déjeuner	Dîner
<b>LUNDI 05 JANVIER</b>	Poulet grillée au citron, aubergine parmesane Galette des Rois frangipane	
<b>MERCREDI 07 JANVIER</b>	Escalope de bar au Sabayon de café Carré de porc aux légumes Brioche des Rois	
<b>JEUDI 08 JANVIER</b>		Crème de champignons, Foie Gras et caramel de Balsamique Dorade rôtie aux herbes, Risotto d'épeautre <b>ou</b> Noisette d'agneau rôtie, Tian de légumes Ile flottante
<b>VENDREDI 09 JANVIER</b>	Poulpe mariné, haricots blancs confits Saltimbocca, gnocchi de pomme de terre Galette ou brioche des Rois	

**Semaine du Lundi 12 janvier au Vendredi 16 janvier 2026**

Jour	Déjeuner	Dîner
<b>MARDI 13 JANVIER</b>	Linguine al' vongole Baba au vieux Rhum	
<b>MERCREDI 14 JANVIER</b>	Bisque de crabe quenelle de poisson Darne de saumon Bercy et gnocchi Millefeuille vanille	
<b>JEUDI 15 JANVIER</b>	REPAS PREPA METIERS Cordon bleu maison et pomme purée Pavlova fruits exotiques	Quiche aux deux saumons, sorbet aneth Loup en croûte de sel, petits légumes <b>ou</b> Magret de Canard aux clémentines et pomme Amandine Chocolat
<b>VENDREDI 16 JANVIER</b>	Risotto aux cèpes Carré de porc au figatellu et Polenta Gâteau Basque	

**Semaine du Lundi 19 janvier au vendredi 23 janvier 2026**

Jour	Déjeuner	Dîner
LUNDI 19 JANVIER	Risotto au figatellu Panna Cotta et Montécao	
MARDI 20 JANVIER	Magret de canard au Porto, Poires Pochées et céleri rave Savarin Exotique	
MERCREDI 21 JANVIER	Soufflé au fromage Jambonnette de volaille aux crevettes et petits légumes Tarte Amandine aux pommes	
JEUDI 22 JANVIER	REPAS PREPA METIERS Burger bœuf, panzetta et tomme fraîche, pommes de terre Grenailles Mousse chocolat traditionnel et mignardises	Tatin d'échalote crudot de maquereaux Dos de saumon, carottes au pain d'épices <b>ou</b> Steak au poivre et gratin de pommes de terre Choux Paris Brest
VENDREDI 23 JANVIER	Vitello tonato Filets de limande, polenta aux éclats de châtaigne, purée de brocolis Tarte tatin et glace vanille et caramel	

**Semaine du Lundi 26 janvier au Vendredi 30 janvier 2026**

Jour	Déjeuner	Dîner
MARDI 27 JANVIER	Curry de volaille et riz madras Tartelette citron noisette	
MERCREDI 28 JANVIER	Bœuf Thai Côte de veau aux champignons et petits légumes Fondant Chocolat glace Vanille	
JEUDI 29 JANVIER		Timbale de Bucatini à la volaille et champignons Sole au citron petits légumes <b>ou</b> Côte de veau au sautoir et patate douce Clémentinier
VENDREDI 30 JANVIER	Quiche Lorraine Rumsteak au poivre fumé, sauce béarnaise pommes pont neuf Crème caramel et mignardises	

**Semaine du Lundi 02 février au Vendredi 06 février 2026**

Jour	Déjeuner	Dîner
<b>LUNDI 02 FEVRIER</b>	Selle d'Agneau en Barigoule et endive meunière Crêpes Suzette	
<b>MARDI 03 FEVRIER</b>	Poulet sauté chasseur Banoffee	
<b>MERCREDI 04 FEVRIER</b>	Soupe de poisson croûton et rouille Médailon de veau au miel et tartelette à la tomate Clémentinier	
<b>JEUDI 05 FEVRIER</b>		Galette au Brocciu, légumes croquants à la noisette Carré de porc au figatellu et pommes fondantes <b>ou</b> Noisettes de lotte à la panzetta et petits légumes Ile flottante
<b>VENDREDI 06 FEVRIER</b>	Tarte au fromage Filet de Loup en croûte d'herbes et petits légumes Panna cotta aux fruits exotiques	

**Semaine du Lundi 09 février au Vendredi 13 février 2026**

Jour	Déjeuner	Dîner
<b>MARDI 10 FEVRIER</b>	Côtelettes d'agneau à la noisette, pomme Macaire Poire pochée au vin chaud	
<b>MERCREDI 11 FEVRIER</b>	Tarte fine aux oignons et crème au fromage Steak au poivre et Purée de pommes de terre Douillon à la poire	
<b>JEUDI 12 FEVRIER</b>	Risotto à l'encre de seiche, calamars en persillade Charlotte aux poires, glace chocolat	Panna Cotta Asperges et fromage Noix de Saint-Jacques, safran et petits légumes <b>ou</b> Jambonnette de volaille aux fruits secs, pomme boulangère à la tomme Corse Dessert exotique
<b>VENDREDI 13 FEVRIER</b>	Endive au jambon Maigre en croute d'herbe, fondue de poireaux, jus aux coquillages Gâteau Basque	

**Vacances du 14 février au 1<sup>er</sup> mars 2026**

**Semaine du Lundi 02 mars au Vendredi 06 mars 2026**

Jour	Déjeuner	Dîner
LUNDI 02 MARS	Blanquette de Veau à l'ancienne, riz pilaf Charlotte aux Poires	
MARDI 03 MARS	Moules marinières, pommes frites Ananas rôti aux épices	
MERCREDI 04 MARS	Talmouse au roquefort et crème réduite Pavé de saumon au chorizo petits légumes Crème caramel macaron vanille	
JEUDI 05 MARS		Pâté en croute aux 3 viandes Encornets farcis au safran et chorizo <b>ou</b> Gigot d'agneau à l'ail et tian de légumes Plaisir poire chocolat
VENDREDI 06 MARS	Raviolis de langoustines Epaule d'agneau au thym, ail et petits légumes Macarons citron praliné	

**Semaine du Lundi 09 mars au Vendredi 13 mars 2026**

Jour	Déjeuner	Dîner
LUNDI 09 MARS		
MARDI 10 MARS	Encornets farcis en sauce et Risotto Ile flottante	
MERCREDI 11 MARS	Tarte aux herbes Filet de Porc Wellington et pomme cocotte Tarte à la banane et son caramel	
JEUDI 12 MARS		Saucisson brioché au Porto Sole meunière, pommes vapeur <b>ou</b> Suprême de volaille au citron et petits légumes Bananes flambées et glace caramel
VENDREDI 13 MARS	Artichauts farcis au brocciu Ballotine de volaille farcie, gratin de pommes de terre Cheesecake mangue	

**Semaine du Lundi 16 mars au Vendredi 20 mars 2026**

<b>Jour</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Dîner</b>
<b>LUNDI 16 MARS</b>	Filet de daurade à la crème de romarin et fondue de tomate Moelleux chocolat, glace Vanille de Tahiti	
<b>MARDI 17 MARS</b>	Lotte à l'Américaine, polenta aux agrumes Baba à la châtaigne	
<b>JEUDI 19 MARS</b>	Filet de loup cuit vapeur, carottes glacées, pommes de terre grillées Cheese cake citron	Artichauts rôtis jus de feuilles et œuf saumon Filet de truite au Riesling, flan de fines herbes <b>ou</b> Médaille de veau Duroc, polenta aux olives Crêpes soufflées caramel à l'orange ou Suzette
<b>VENDREDI 20 MARS</b>	Terrine de saumon aux herbes Filet de daurade grillé, fenouil confit, pommes fondantes, sauce vierge Omelette Norvégienne	

**Semaine du Lundi 23 mars au Vendredi 27 mars 2026**

<b>Jour</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Dîner</b>
<b>MARDI 24 MARS</b>	Jambonnette de Volaille farcie, pommes noisette Fiadone traditionnel	
<b>MERCREDI 25 MARS</b>	Tarte aux poireaux Magret de canard caramel d'épices et petits légumes Tout chocolat	
<b>JEUDI 26 MARS</b>		MENU à Définir Projet THR
<b>VENDREDI 27 MARS</b>	Crème de courgette basilic, mozzarella, beignets de gambas Souris d'agneau confite 7h et petits légumes Flan pâtissier	

**Semaine du Lundi 30 mars au Vendredi 03 avril 2026**

Jour	Déjeuner	Dîner
<b>LUNDI 30 MARS</b>	Dorade rôtie, écrasée de pomme de terre à l'huile de noisette Nougat glacé	
<b>MARDI 31 MARS</b>	Mousseline de Volaille aux champignons Gâteau Basque	
<b>MERCREDI 01 AVRIL</b>	Crème de Langoustines et quenelles de poisson Lotte à l'américaine et mousse d'échalotes Fiadone	
<b>JEUDI 02 AVRIL</b>		Ravioli de légumes à la ricotta Filets de Saint-Pierre au Cap Corse et petits légumes <b>ou</b> Parmentier d'Agneau à la coriandre Printanier
<b>VENDREDI 03 AVRIL</b>	Asperges sauce Hollandaise Osso buco milanaise, spaghettis Tarte Bourdaloue et glace Amande	

**Semaine du Lundi 06 avril au Vendredi 10 avril 2026**

Jour	Déjeuner	Dîner
<b>MARDI 07 AVRIL</b>	Blanquette de veau riz pilaf Paris Brest	
<b>MERCREDI 08 AVRIL</b>	Salade de fondant de gambas, orange Calamars à l'Ajaccienne et riz blanc Moelleux à la châtaigne	
<b>JEUDI 09 AVRIL</b>	Mousseline de volaille aux champignons Paris Brest	Fregola sarde aux moules Filets de sole Dieppoise <b>ou</b> Carré d'agneau rôti, garniture Chatelaine Royal Chocolat
<b>VENDREDI 10 AVRIL</b>	Salade de fruits de mer Épaule d'agneau à l'ail et gratin de pommes de terre Saint Honoré	

**Vacances de Pâques du 11 avril au 26 avril 2026**

**Semaine du Lundi 27 avril au Vendredi 01 mai 2026**

Jour	Déjeuner	Dîner
LUNDI 27 AVRIL	Suprême de saumon Suchet Mousse chocolat Fruits Rouges	
MARDI 28 AVRIL	Navarin d'Agneau aux pommes Fraisier	
MERCREDI 29 AVRIL	Tartare de saumon et Thon Rouge au citron vert Suprême de volaille en blanquette Tarte à la banane caramel beurre salé	
JEUDI 30 AVRIL		Tartare de thon aux agrumes Ballotine de poisson, sauce aux crustacés <b>ou</b> Carré de porc aux Pruneaux et petits légumes Ambrucciata et sorbet orange

**Semaine du Lundi 04 mai au Vendredi 08 mai 2026**

Jour	Déjeuner	Dîner
MARDI 05 MAI	Loup rôti au thym et petits légumes Tarte citron meringuée	
MERCREDI 06 MAI	Œuf parfait, Ragoût de champignons Magret aux châtaignes et polenta Entremets exotique Mangue Coco	
JEUDI 07 MAI		Asperges vertes aux morilles et vin d'Alsace Curry de poisson au lait de coco <b>ou</b> Tournedos de lapereau aux herbes Pana Cotta chocolat blanc et citron

**Semaine du Lundi 11 mai au Vendredi 15 mai 2026**

Jour	Déjeuner	Dîner
LUNDI 11 MAI	Escalope Milanaise, pommes frites Tarte Normande	
MARDI 12 MAI	Seiche en persillade pommes château Tarte aux pommes	
MERCREDI 13 MAI	Salade César Tagliata de bœuf à la Thai Mousse miel	