

## Menus de janvier Vacances



**lundi 28 décembre**

**mardi 29 décembre**

**jeudi 31 décembre**

**vendredi 01 janvier**



**lundi 04 janvier**

**mardi 05 janvier**

**jeudi 07 janvier**

**vendredi 08 janvier**

Carottes Râpées, Mais et  
Germe Soja

Velouté d'Asperges

Salade de Mesclun,  
Vinaigrette

Salade de Perles Marine

Quenelle de Volaille

Gigot d'Agneau Sauce  
Bordelaise

Chili Con Carne

Filet de Poisson Meunière

Epinards à la Crème

Pommes Noisettes

Riz Créole 

Fenouil

Comté

St Félicien

Fromage Blanc au Coulis de  
Fruits Rouges

Saint Nectaire

Brioche des Rois

Salade de Fruits



Mandarines de Saison



**lundi 11 janvier**

**mardi 12 janvier**

**jeudi 14 janvier**

**vendredi 15 janvier**

Choux Rouge

Potage Parmentier 

Salade de Tomates

Betteraves Rouges

Sauté de Veau Marengo

Steak Haché de Bœuf, Sauce  
Béarnaise

Porc aux Pousses de Bambou  
et Champignons Noirs

Brandade de Morue

Gnocchis

Haricots Beurre

Wok de Légumes

Salade Vinaigrette 

Pave 1/2 Sel

Meule de Tarentaise

Reblochon de Savoie 

Mousse Pistache et Biscuits  
Secs

Abricots au Sirop

Banane 

Brownies au Chocolat

Produits de Saison   
Produits Régionaux 



Produits issus de l'agriculture Biologique  
Recettes sur la thématique 

*Château Bon de l'Attrait*  
CLINIQUE DE SOINS DE SUITE ET DE READAPTATION

Ces menus, proposés par Didier Gougeon, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par Corinne Terrasson, Diététicienne en conformité avec le décret du 30 Septembre 2011 sur l'application du GEMRCN