

# Menu RSB

Semaine du 19 au 25 janvier 2026 S4

## Salins de Bregille

A	B	SOIR
---	---	------

<b>Lundi 19</b>	Salade de lentilles Lieu à l'oseille Julienne de légumes Fromage Fruit de saison	Boudin noir aux pommes Ecrasé de pommes de terre	Velouté de potiron Charcuterie Brocolis Carré frais Yaourt aux fruits
<b>Mardi 20</b>	Salade de chou blanc Sauté de dinde au jus Semoule épicée Fromage Liégeois aux fruits	Steak véggie Julienne de légumes	Velouté Dubarry Poireaux au jambon Yaourt fruit Fruit de saison
<b>Mercredi 21</b>	Terrine de légumes Pâtes duo de poisson Fromage Fruit de saison	Côte de porc charcutière Pommes persillées	Crème d'asperges Cordon bleu Carottes jeunes Six de Savoie Fruit de saison
<b>Jeudi 22</b>	Betteraves rouges en salade Rôti de porc Chou-fleur à la romaine Fromage Crème chocolat	Poisson au citron	Velouté de légumes Tarte au fromage Salade verte Rondelé nature Fruit de saison
<b>Vendredi 23</b>	Salade de perles Merlu aux fruits de mer Haricots verts Fromage Crumble aux pommes	Foie de veau persillé	Soupe à l'oignon Tomates farcies Riz Yaourt nature Fruit de saison
<b>Samedi 24</b>	Macédoine en salade Sauté de lapin forestier Mogettes Fromage Fruit de saison	Potage cultivateur Tortilla Bâtonnière de légumes Petit suisse Compote	
<b>Dimanche 25</b>	Pâté en croûte Daube de sanglier Tagliatelles et flans de patate douce Fromage Framboisier	Velouté d'artichauts Tresse au comté Salade verte Fromage blanc Fruit de saison	

EN FONCTION DES COURS ET APPROVISIONNEMENTS DU JOUR

Nous élaborons nos menus suivant les fruits et légumes de saison

Origine des viandes disponible au Service Restauration

Diffusion : RSB – Cuisine – Diététiciennes

Menus établis par la diététicienne Géraldine MABROUK et le chef de la restauration.