

Menus du 15 au 21 décembre 2025
Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19	Samedi 20	Dimanche 21
D E J E U N E R	Salade de riz	Terrine 2 saumons sauce cocktail	Haricots verts en salade	Houmous	Cervelas vinaigrette	Crêpe au fromage
	***	***	***	***	***	***
	Sauté de dinde Marengo	Gibier aux aïrelles	Saucisse de Toulouse sauce vin rouge	Galette de soja	Dos de colin sauce au lait coco curry	Kefta de veau façon tajine
	***	***	***	***	***	***
	Tortis tricolores	Gratin dauphinois aux cèpes	Lentilles	Riz à la tomate	Pommes vapeur	Légumes couscous
	***	***	***	***	***	***
	Navets braisés	Bâtonnets de carottes	Bâtonnets de carottes	Ratatouille	Epinards hachés à la crème	***
D I N E R	Yaourt	Brie	Carré de l'Est	Yaourt	Mimolette	Fromage sec
	***	***	***	***	***	***
	Fruit	Carré aux fruits rouges	Douceur abricot	Mousse au chocolat	Eclair	Gâteau de semoule aux raisins
	***	***	***	***	***	***
	Pré Noël					
	Betteraves à l'échalote	Salade d'ébly	Potagère de légumes	Salade verte	Taboulé (de boulgour)	Céleri vinaigrette
	***	***	***	***	***	Velouté d'asperges
D E J E U N E R						
D I N E R	Boulettes de blé et légumes thaï	Cuisse de poulet rôtie	Poissonnette au citron	Tortellinis de bœuf	Œufs Dubarry	Gratin
	***	***	***	***	***	Escalope viennoise
	Purée de brocoli	Gratin de blettes	Purée de pommes de terre	à la provençale	(chou fleur)	de crozets
	***	***	***	***	***	***
	Camembert	Croc lait	Rondelé nature	Petit suisse aromatisé	Montcadi	Yaourt aromatisé
	***	***	***	***	***	***
	Crème dessert au caramel	Compote de fruits	Fruit	Compote de fruits	Fruit	Fruit



: cuisiné par la chef et son équipe



: viande française



: MSC pêche durable



: verger écoresponsable



: issu de l'agriculture biologique