

Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent...
du 08 Décembre au 14 Décembre 2025

LUNDI

8

CELERI REMOULADE
FILET DE LIMANDE
PENNES
CAMEMBERT
FRUIT

POTAGE
JAMBON
HARICOTS VERTS PERSILLES
FRAIDOUX
PECHES AU SIROP

MARDI

9

CHOUX FLEUR VINAIGRETTE
TETE DE VEAU SAUCE RAVIGOTE
POMMES VAPEUR
FROMAGE BLANC
COMPOTE

POTAGE
NUGGETS DE VOLAILLE
EPINARDS
RONDELE
SEMOULE AU LAIT

MERCREDI

10

CAROTTES RAPEES
CREPINETTES DE PORC
LENTILLES
SAINT MORET
CARRE ABRICOT*



POTAGE
CERVELAS CAMPAGNARD
CHAMPIGNONS A LA CREME
EMMENTAL
FRUIT

JEUDI

11

TERRINE DE CANARD
CUISSÉ DE PINTADE
NAVETS
PETIT SUISSE
FRUIT

POTAGE
CLAFOUTIS COURGETTES / GRUYERE /
LARDONS
CHANTENEIGE
RIZ AU LAIT

VENDREDI

12

CONCOMBRE A LA CREME
COROLLE DE SOLE TROPICALE
RIZ
TOME NOIRE
MOUSSE AU CHOCOLAT

POTAGE
QUENELLE
POIREAUX SAUCE BLANCHE
PAVE FRAIS
SALADE DE FRUITS

SAMEDI

13

TABOULE
POULET ROTI
PUREE DE POTIRON
SIX DE SAVOIE
FRUIT

POTAGE
SPAGHETTIS
BOLOGNAISE
SAINT NECTAIRE
COMPOTE AUX 2 FRUITS

DIMANCHE

14

FEUILLETE VOLAILLE
SAUCE FOIE GRAS
SAUTE DE SANGLIER
POMMES PIN FORESTINE
LANGRES
BRUNOISE DE FRUITS
EXOTIQUES / CHANTILLY

POTAGE
ŒUF EN MEURETTE
CAROTTES
CAMEMBERT
CREME VANILLE

TOUTES NOS VIANDES SONT ISSUES DE DIFFÉRENTS ÉLEVAGES (Origine des viandes : voir tableau joint)

Les menus sont susceptibles de changer en fonction des arrivages et des conditions météorologiques

*Produits décongelés

Josephine
Normand
Dieteticienne

LA DIETETICIENNE,
S.Chevillard