

Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent...
du 22 Décembre au 28 Décembre 2025

LUNDI

22

TERRINE DE FOIE DE PORC
CUISSSE DE POULE
BROCOLIS
PETIT SUISSE
FRUIT

POTAGE
SPAGHETTIS BOLOGNAISE
PAVE FRAIS
CREME CHCOCOLAT

MARDI

23

POIREAUX VINAIGRETTE
PETIT SALE
LENTILLES
CAMEMBERT
COMPOTE

POTAGE
BEIGNET DE POISSON
RATATOUILLE
FRAIDOU
FLAN NAPPE CARAMEL

MERCREDI

24

CONCOMBRES
TRIPES
CAROTTES
EDAM
PECHE AU SIROP

POTAGE
BALLOTINE FORESTIERE
BOUDIN BLANC TRUFFE
ECRASE DE POMME DE TERRE
COMTE TARTARE
MONTAGNE DOUCEUR CARAMEL

JEUDI

25

Férié
Noël

JOYEUX
SAUMON FUME / BEURRE
MOELLEUX DE DINDE AUX MARRONS
POEELE ARDECHOISE
POMME ROSTI
EPOISSE / BRIE
BUCHE DE NOEL

NOEL

POTAGE
TOURTE AUX RIS DE VEAU
ET FOIE GRAS
SALADE D'ENDIVES
SAINT NECTAIRE
SAPIN CHOCOLAT

VENDREDI

26

CAROTTES RAPEES
DOS DE LOUP DE MER
RIZ
CAMEMBERT
MOUSSE AU CHOCOLAT

POTAGE
ŒUF BECHAMEL
CHOUX FLEUR
SIX DE SAVOIE
SALADE DE FRUITS

SAMEDI

27

CELERI REMOULADE
CORDON BLEU
HARICOTS VERTS PERSILLES
FROMAGE BLANC
FRUIT

POTAGE
SALADE DE BŒUF
SALADE DE POMME DE TERRE
MIMOLETTE
PRUNEAUX AU JUS

DIMANCHE

28

TERRINE DE SANGLIER
BLANQUETTE DE DINDE
SALSIFIS
LANGRES
DOUCEUR GRIOTTE*

POTAGE
RAVIOLIS GRATINES
SALADE
YAOURT
FRUIT

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

Joséphine
Normand

LA DIETETICIENNE,
S.Chevillard