

Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent...
du 01 Décembre au 07 Décembre 2025

LUNDI

1

HARICOTS VERTS EN SALADE
CHOUROUTE
GARNIE
PETIT SUISSE
FRUIT

POTAGE
CUBES DE POISSON SAUCE CREVETTE
RIZ
TARTARE
SALADE DE FRUITS

MARDI

2

CHAMPIGNONS A LA CREME
FOIE PERSILLE
PUREE
SIX DE SAVOIE
COMPOTE

POTAGE
ENDIVE AU JAMBON
CAMEMBERT
YAOURT AUX FRUITS

MERCREDI

3

Anniversaire FAH

SARDINE AU BEURRE / CITRON
BLANQUETTE DE DINDE
COQUILLETES
SAINT FLORENTIN
FRUIT
GATEAU ANNIVERSAIRE FAH

POTAGE
BOUDIN BLANC
HARICOTS BEURRE
VACHE QUI RIT
COMPOTE AUX 2 FRUITS

JEUDI

4

POTEE LORRAINE
PETIT SALE
YAOURT
CHAUSSON AUX POMMES



POTAGE
ŒUF MEURETTE
POMMES VAPEUR
FRAIDOU
FRUIT

VENDREDI

5

BETTERAVES
FILET DE LOTTE
RIZ
RONDELE AUX NOIX
DUO D'AGRUMES

POTAGE
CLAFOUTIS COURGETTES / LARDONS
EMMENTAL
FROMAGE BLANC
SEMOULE AU LAIT

SAMEDI

6

TERRINE DE SANGLIER
BŒUF MODE
CAROTTES PERSILLEES
CHANTENEIGE
FRUIT

POTAGE
QUICHE / SALADE
CAMEMBERT
CAFE LIEGEOIS

DIMANCHE

7

ASPERGES
EPAULE DE MOUTON
FLAGEOLETS
BRIE
SAPIN AUX 2 CHOCOLATS

POTAGE
ROTI DE DINDE
POIREAUX BECHAMEL
CAMEMBERT
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
Dieteticienne

LA DIETETICIENNE,
S.Chevillard