

Le Menu

Régime pauvre en sel

Lundi 5 Décembre	Mardi 6 Décembre	Mercredi 7 Décembre	Jeudi 8 Décembre	Vendredi 9 Décembre	Samedi 10 Décembre	Dimanche 11 Décembre
Salade verte	Duo de choux	Taboulé d'hiver	Coleslaw de céleris vinaigrette	Bouillon de vermicelles	Œuf dur	Velouté d'épinards
Chili con carné	Endives au jambon mornay	Poulet rôti	Ragoût de bœuf aux lentilles	Terrine de colin	Escalope de poulet aux herbes	Veau marengo
Riz IGP		Choux fleur mornay	Polenta crémeuse	Petits pois	Fondue de poireaux	Polenta crémeuse
Purée de fruits	Purée de fruits	Faisselle	Yaourt aromatisé	Crème dessert caramel	Purée de fruits	Purée de fruits
Crème dessert pralinée	Tarte au chocolat	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Mousse au café	Pâtisserie
Velouté de champignons	Soupe de poireaux et pommes de terre	Velouté de potiron	Soupe d'endives	Soupe de navets	Soupe de pois cassés	Soupe minestrone
Flan chocolat	Yaourt sucré	Riz au lait	Mousse au chocolat	Yaourt aux fruits	Faisselle	Petits suisses aromatisés
Lundi 12 Décembre	Mardi 13 Décembre	Mercredi 14 Décembre	Jeudi 15 Décembre	Vendredi 16 Décembre	Samedi 17 Décembre	Dimanche 18 Décembre
Salade verte	Carottes râpées	Mélange de crudités (salade et choux rouge)	Pois chiches en salade	Poivrons marinés	Velouté de pois cassés	Céleri vinaigrette
Jambon de dinde	Filet de merlu MSC sauce cari	Steak haché sauce chasseur	Rôti de dinde sauce cèpes	Colin MSC sauce crème-aneth	Braisé de bœuf aux oignons	Côte de porc au jus
Pâte macaronis	Purée de patates douces Bio	Pennes	Panais à la crème	Duo de riz IGP et carottes	Champignons à la crème	Haricots blancs au jus
Petits suisses aromatisés	Purée de fruits	Purée de fruits	Fromage blanc vanille	Petit suisse sucré	Yaourt aux fruits	Purée de fruits
Fruit de saison	Fromage blanc sucré	Crème dessert vanille	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	Pâtisserie
Velouté de topinambours	Velouté de potirons	Soupe de poisson	Bouillon de vermicelles	Velouté dubarry	Soupe de julienne	Soupe de carottes
Yaourt nature	Liégeois vanille	Fromage blanc sur coulis de fruits	Flan caramel	Faisselle	Mousse au café	Yaourt aromatisé

 **Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge
Viande de qualité supérieure

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Le Menu

Régime pauvre en sel

Lundi 19 Décembre	Mardi 20 Décembre	Mercredi 21 Décembre	Jeudi 22 Décembre	Vendredi 23 Décembre	Samedi 24 Décembre	Dimanche 25 Décembre
Coleslaw de Céleris vinaigrette Escalope de dinde sauce tandoori Riz IGP Purée de fruits Flan caramel	Champignons à la grecque Goulash de bœuf Poêlée de légumes Crème dessert vanille Fruit de saison	Soupe de légumes Filet de colin MSC sauce crème Pommes de terre boulangère Fromage blanc nature Fruit de saison	Taboulé d'hiver Omelette aux oignons Maison Haricots verts à l'échalote Fromage blanc sur coulis de fruits Fruit de saison	Endives vinaigrette Parmentier de merlu Purée de fruits Faisselle	Salade de farfalles aux légumes Côte de porc aux oignons Choux de Bruxelles Liegeois au chocolat Compote	Salade verte Cassolette de lotte MSC Risotto Purée de fruits Farandole de mignardises et Chocolats de Noël (castelain)
Soupe de panais	Soupe de pois cassés	Velouté d'endives	Soupe de poireaux-pommes de terre	Soupe au chou	Soupe aux oignons	Velouté de petits pois
Petits suisses aromatisés	Yaourt sucré	Flan chocolat	Marron Suisse	Yaourt aromatisé	Fromage blanc aromatisé	Crème renversée
Lundi 26 Décembre	Mardi 27 Décembre	Mercredi 28 Décembre	Jeudi 29 Décembre	Vendredi 30 Décembre	Samedi 31 Décembre	Dimanche 1er Janvier
Soupe de lentilles Poulet rôti Carottes mornay Flan vanille Fruit de saison	Salade verte Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes Purée de fruits Mousse au chocolat	Salade de coquillettes parisienne Rôti de porc Epinards mornay Petit suisse sucré Fruit de saison	Cœur de palmier Galopin de veau Purée de potiron Fromage blanc nature Fruit de saison	Carottes râpées Filet de hoki MSC sauce tomate Macaronis Purée de fruits Liégeois vanille	Macédoine vinaigrette Filet de colin MSC sauce oignons Lentilles Purée de fruits Yaourt aromatisé	Mesclun Caille sauce cèpes Grafon dauphinois Purée de fruits Notre fondant chocolat framboise
Velouté de champignons	Soupe de céleris	Velouté de topinambours	Soupe de carottes	Velouté d'épinards	Velouté de potiron	Soupe minestrone
Yaourt aux fruits	Crème dessert café	Faisselle	Flan vanille	Fromage blanc sucré	Crème dessert caramel	Mousse au citron

 **Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge
Viande de qualité supérieure

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.