

MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 1 déc. 2025	mar. 2 déc. 2025	mer. 3 déc. 2025	jeu. 4 déc. 2025	ven. 5 déc. 2025	sam. 6 déc. 2025	dim. 7 déc. 2025
MENU A	SALADE DE MAÏS	CAROTTES RÂPÉES	CHOU-FLEUR	SALADE VERTE	TARTE AUX LÉGUMES	CŒUR D'ARTICHAUT	SARDINE À L'HUILE
	CASSOULET	CALAMAR À LA ROMAINE & CITRON	SAUTÉ DE BŒUF THAÏ	EMINCÉ DE POULET SAUCE ÉPICES DOUCES	FILET DE POISSON MEUNIÈRE & CITRON	POULET RÔTI AUX HERBES	VEAU MARENGO
	HARICOTS BLANCS	CHOU-FLEUR BÉCHAMEL	RIZ BASMATI	TAJINE DE LÉGUMES AUX POIS CHICHES	EPINARDS HÂCHÉS À LA CRÈME	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	BLETTES À LA CRÈME
	TOMME DE L'UBAYE	BLEU	MONTCADI CROÛTE NOIRE	VACHE PICON	CAMEMBERT	ST PAULIN	FAISSELLE
	CLÉMENTINE	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	POIRE	YAOURT AROMATISÉ	POMME	COCKTAIL DE FRUITS EN SIROP	FAR BRETON
MENU B	SALADE DE BLÉ	TARTE AUX POIREAUX	FEUILLETÉ AU FROMAGE	CHAMPIGNONS	MACÉDOINE	POIREAUX	CŒUR DE PALMIER
	EMINCÉ DE POULET SAUCE GRAND-MÈRE	ENDIVES GRATINÉE AU JAMBON & BÉCHAMEL	EMINCÉ DE DINDE AU JUS	ŒUFS POCHÉS	SAUCISSE DE VOLAILLE	QUICHE LORRAINE	LÉGUMES FARCIS
	POÊLÉE CAMPAGNARDE		POÊLÉE DE LÉGUMES	ECRASÉ DE PATATES DOUCES	PURÉE DE POTIRON & PDT	SALADE ICEBERG	RIZ AUX PETITS LÉGUMES
	SAMOS	MIMOLETTE	EDAM	EMMENTAL	TOMME GRISE	GOUDA	BRIE
	CRÈME CHOCOLAT	YAOURT NATURE	MOUSSE AU CITRON	BANANE	FLAN VANILLE	CRÈME CARAMEL	BANANE
SOIR	SOUPE MINISTRONE	SOUPE NORMANDE	POTAGE TOURANGELLE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	CRÈME DE LÉGUMES	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE VERT
	POIRE AU SIROP	KIWI	FLAN CARAMEL	LIÉGEOIS VANILLE	BANANE	MOUSSE AU CHOCOLAT	CRÈME CAFÉ

MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 8 déc. 2025	mar. 9 déc. 2025	mer. 10 déc. 2025	jeu. 11 déc. 2025	ven. 12 déc. 2025	sam. 13 déc. 2025	dim. 14 déc. 2025
MENU A	CÉLERI RÉMOULADE	EMINCÉ D'ENDIVES	MACÉDOINE	SALADE ICERBEG	SALADE COLESLAW	PAMPLEMOUSSE & SUCRE	MAQUEREAU AU VIN BLANC
	BŒUF BOURGUIGNON	EMINCÉ DE POULET SAUCE TOMATE	SAUTÉ DE PORC AU JUS	OMELETTE NATURE BIO	FILET DE LIEU SAUCE CLÉMENTINES	SAUTÉ DE VEAU À LA FORESTIÈRE	COLOMBO DE DINDE
	BOULGOUR	POMMES DE TERRE GRENAILLES RÔTIES	PURÉE DE BUTTERNUT & PDT	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PENNE RIGATE	GRATIN DAUPHINOIS	PETITS POIS MIJOTÉS
	EMMENTAL	FLAN VANILLE NAPPÉ DE CARAMEL	SAINT NECTAIRE AOP	EDAM	MONTCADI	COULOMMIER	FROMAGE BLANC
	YAOURT AROMATISÉ	ORANGE	BANANE	POIRE AU SIROP	PURÉE DE POMME POIRE	MOUSSE AU CAFÉ	FORÊT NOIRE
MENU B	SALADE VERTE	PIZZA ROYALE	SALADE DE LENTILLES & OIGNONS ROUGES	SARDINE À L'HUILE	POIREAU	CŒUR D'ARTICHAUT	SALADE VERTE
	ŒUFS DURS SAUCE AUREOLE	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	BOUCHÉE À LA REINE	CORDON BLEU	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTALE	CROQUE MONSIEUR	FILET DE POISSON MEUNIÈRE & CITRON
	EPINARDS À LA CRÈME	FONDUE DE POIREAUX	SALADE VERTE	CHOU-FLEUR BRAISÉS	SEMOULE	SALADE DE MÂCHE	POMMES DE TERRE VAPEUR
	PORT SALUT	BLEU	TOMME GRISE	CHANTENEIGE	ST PAULIN	MONTCADI	CARRÉ LIGUEIL
	CRÈME CAFÉ	LIÉGEOIS CHOCOLAT	YAOURT NATURE	COCKTAIL DE FRUIT	CLÉMENTINE	FAISSELLE	BANANE
SOIR	POTAGE CHOISY	POTAGE CRÉCY	POTAGE ESAU	SOUPE DE POISSON GRATINÉ	POTAGE CULTIVATEUR	VELOUTÉ DE PANAIS	SOUPE DE LÉGUMES VARIÉS
	FAISSELLE	MOUSSE AU CITRON	CRÈME AUX ŒUFS	FROMAGE FRAIS AROMATISÉ	KIWI	POIRE	LIÉGEOIS VANILLE

MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 15 déc. 2025	mar. 16 déc. 2025	mer. 17 déc. 2025	jeu. 18 déc. 2025	ven. 19 déc. 2025	sam. 20 déc. 2025	dim. 21 déc. 2025
MENU A	MORTADELLE & CORNICHONS	SALADE VERTE	CAROTTES RÂPÉES & EMMENTAL	SALADE DE BETTERAVES	POIREAU	SAUCISSON SEC & CORNICHON	SALADE CŒUR DE PALMIER
	SAUTÉ DE BOEUF À LA PROVENÇALE	OMELETTE NATURE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE & CITRON	EMINCÉ DE DINDE SAUCE AUX MARRONS	POTIMENTIER DE LIEU (PURÉE POTIMARRON & PDT)	BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE	TARTIFLETTE MONTAGNARDE
	RIZ DE CAMARGUES	COQUILLETES SAUCE TOMATE	BROCOLIS BÉCHAMEL	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE		TAGLIATELLES	SALADE VERTE
	CANTAL AOP	YAOURT NATURE	EDAM	SAINT PAULIN	SAMOS	FROMAGE BLANC	FAISSELLE
	KIWI	COMPOTE POMME COING	CHOU VANILLE	MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR	COMPOTE POMME	CLÉMENTINE	CARRÉ FRAMBOISE
MENU B	CŒUR DE PALMIER	SALADE DE LENTILLES & OIGNONS ROUGES	SALADE VERTE	SALADE DE BLÉ	SALADE DE POMMES DE TERRE	POIREAUX	CŒUR D'ARTICHAUT
	TARTE AU FROMAGE	EMINCÉ DE PORC SAUCE CRÈME	SPAGHETTIS À LA BOLOGNAISE & RÂPÉ	ŒUFS POCHÉS	EMINCÉ DE POULET AUX ÉPICES DOUCES	JAMBON BLANC	BOUCHÉE À LA REINE DE POISSON
	SALADE D'HARICOTS VERTS & PDT	PETITS POIS MIJOTÉS		HARICOTS BEURRES	CAROTTES PERSILLÉES	PURÉE DE PANAI	RIZ PILAF
	YAOURT NATURE	GOUDA	CHANTENEIGE	CHAVROUX	CARRÉ LIGUEIL	MONTCADI	EMMENTAL
	COCKTAIL DE FRUIT EN SIROP	BANANE	CRÈME CARAMEL	FROMAGE FRAIS SUCRÉS	LIÉGEOIS CAFÉ	SEMOULE AU LAIT	CLÉMENTINE
SOIR	SOUPE AU PISTOU	POTAGE ESAU	POTAGE VERT	SOUPE MINISTRONE	POTAGE PAYSAN	POTAGE BROCOLIS	BOUILLON VERMICELLES
	FLAN VANILLE	MOUSSE AU CAFÉ	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	POIRE	FAISSELLE	CRÈME AUX ŒUFS	COCKTAIL DE FRUIT EN SIROP

MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 22 déc. 2025	mar. 23 déc. 2025	mer. 24 déc. 2025	jeu. 25 déc. 2025	ven. 26 déc. 2025	sam. 27 déc. 2025	dim. 28 déc. 2025
MENU A	MACÉDOINE	ŒUFS	FRIAND AU FROMAGE	FEUILLETÉ AUX NOIX DE SAINT JACQUES	SALADE ICEBERG	HARENG À L'HUILE & POMMES DE TERRE	AVOCAT SAUCE COCKTAIL
	GOULASH DE BŒUF	QUENELLES NATURES SAUCE AURORE	EMINCÉ DE POULET SAUCE CRÈME	SANGLIER SAUCE POIVRADE	PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE BASILIC	DINDE AUX MARRONS	VEAU À LA CRÈME
	POLENTA	POÊLÉE DE LÉGUMES	GRATIN DAUPHINOIS	POÊLÉE DE NOËL	BROCOLIS BÉCHAMEL	RIZ PILAF	NAVETS CONFITS
	GOUDA	PETIT NOVA AUX FRUITS	YAOURT NATURE	LOU FOUNDRE ET BÛCHE DE NOËL	EMMENTAL	TOMME BLANCHE	EDAM
	ORANGE	PAMPLEMOUSSE & SUCRE	POMME AU FOUR À LA CANNELLE	CLÉMENTINES & FRIANDISES DE NOËL	CRÈME VANILLE	YAOURT AROMATISÉ	BABA AU RHUM
MENU B	SALADE DE POIS CHICHES	DUO CŒUR DE PALMIER & MAÏS			ŒUF	CŒUR D'ARTICHAUT	MACÉDOINE
	BEIGNETS DE CALAMAR & CITRON	CHIPOLATAS AUX HERBES			TARTE AUX LÉGUMES	CORDON BLEU	SAUCISSE DE STRASBOURG
	FONDUE DE POIREAUX	LENTILLES MIJOTÉES			SALADE DE MÂCHE	FENOUIL RÔTI	FLAGEOLET AU THYM
	BLEU	CAMEMBERT			ST NECTAIRE	MINI CABRETTE	ST PAULIN
	BANANE	MOUSSE AU CHOCOLAT			LIÉGEOIS CAFÉ	FROMAGE BLANC	CLÉMENTINE
SOIR	POTAGE TOURANGELLE	POTAGE PAYSAN	BISQUE DE HOMARD	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	POTAGE VERT	SOUPE DE POIS CASSÉS	POTAGE LONGCHAMPS
	CRÈME CARAMEL	LIÉGEOIS VANILLE	RELIGIEUSE AU CHOCOLAT	MOUSSE AU CITRON	FAISSELLE	CLÉMENTINE	CRÈME CHOCOLAT

MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 29 déc. 2025	mar. 30 déc. 2025	mer. 31 déc. 2025	jeu. 1 janv. 2026	ven. 2 janv. 2026	sam. 3 janv. 2026	dim. 4 janv. 2026
MENU A	SALADE VERTE	CÉLERI RÉMOULADE	TAPENADE	TERRINE DE SAUMON	BETTERAVES	RADIS & BEURRE	MAQUEREAU À LA MOUTARDE
	ŒUFS DURS BIO AVEC ÉPINARDS À LA CRÈME	BOULETTES DE BŒUF SAUCE ORIENTALE	FILET DE LIEU SAUCE CRÈME	SAUTÉ DE CHAPON SAUCE CHASSEUR	PAVÉ DE COLIN SAUCE NORMANDE	MOULES PERSILLÉES	SAUTÉ DE BŒUF À LA BORDELAISE
		COQUILLETTE + RÂPÉ	RIZ BASMATI	POMMES DE TERRE GRENAILLES RÔTIES	PETITS POIS MIJOTÉS	POMMES DE TERRE SAUTÉES	FONDUE DE POIREAUX
	YAOURT NATURE	MIMOLETTE	TOMME BLANCHE	BÛCHE MI-CHÈVRE	SAINT NECTAIRE	CARRÉ LIGUEIL	FAISSELLE
	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	POMME	CAKE CHOCOLAT POIRE	LINGOT VANILLE & CASSIS	MANDARINE	CRÈME CARAMEL	FLAN PÂTISSIER
MENU B	BETTERAVES EN SALADE	SALADE DE BLÉ			MACÉDOINE	CŒUR DE PALMIER	CÉLERI
	CROQUE MONSIEUR	EMINCÉ DE PORC SAUCE MOUTARDE			TARTE AUX LÉGUMES	PAUPIETTE DE VEAU À LA PROVENÇALE	BRANDADE DE POISSON
	SALADE DE HARICOTS VERTS	HARICOTS BEURRE			SALADE ICEBERG	BROCOLIS BÉCHAMEL	
	COULOMMIER	ST PAULIN			TOMME GRISE	MONTCADI	CAMEMBERT
	MOUSSE AU CITRON	FROMAGE FRAIS SUCRÉ			LIÉGEOIS CHOCOLAT	BANANE	CRÈME VANILLE
SOIR	VELOUTÉ SAINT GERMAIN	VELOUTÉ DE LÉGUMES	CRÈME DE POTIRON	BOUILLON VERMICELLES	POTAGE DE LÉGUMES VARIÉS	SOUPE DE COURGE	CRÈME DE CÉLERI
	LIÉGEOIS VANILLE	CRÈME CHOCOLAT	DOUCEUR AUX GRIOTTES	KIWI	PETIT SUISSE AROMATISÉ	MOUSSE CAFÉ	POMME