

Le Menu du Mois de Décembre 2025

	Du 01 au 05 décembre 2025	Du 08 au 12 décembre 2025	Du 15 au 19 décembre 2025	Du 22 au 26 décembre 2025	Du 29 au 02 janvier 2026
LUNDI	Végétarien Khira raita de concombres Quenelles nature sauce aurore Riz blanc Flan à la vanille	Céleri remoulade Filet de lieu sauce bretonne Semoule Pêche au sirop	Salade de boulgour Boulettes de boeuf braisé Epinards hachés à la béchamel Clementines	Salade de chou rouge *Emincé de porc rôti sauce colombo Petits pois carottes au jus Mousse au chocolat	Hachis parmentier Yaourt nature Pomme des Vosges
MARDI	Risotto de veau Carottes à la crème et polenta Mimolette Clémentines	*Saucisson sec Thon à la mayonnaise Aiguillettes de poulet au curry Mélange de haricots plats et flageolets persillés Crème aux œufs	Risotto de thon à la tomate Petit suisse nature Pomme golden	Tabbouleh oriental Galette de pois et blé Ratatouille niçoise Ananas au sirop	Céleri cocktail *Échine de porc à la crème Filet de colin à la crème Penne Liégeois à la vanille
MERCREDI	Médaillon de surimi et mayonnaise Cuisse de poulet au jus Macarons à la tomate Compote de pomme fraise	*Jambonneau sauce aigre douce Jambon de dinde sauce aigre douce Courgettes persillées et pommes de terre anglaises Camembert Val de Sologne Banane	Carottes rapées Nuggets de blé et ketchup Poêlée automnale et pasta chiffré Flan nappé	Chili con carne Riz créole Fromage blanc au fruit Orange	Aiguillettes de saumon meunière et citron Brocolis Fourrés Tarte du chef meringuée aux fruits rouges
JEUDI	Salade de blé Poisson nain mariné Epinards hachés à la crème Pommes des Vosges	Salade coleslaw Ravioles à l'italienne Crème dessert au chocolat	*Saucisse fumée Knacks des Mollettes Lentilles Croûlait Compote de pomme abricot	Jour férié	Jour férié
VENDREDI	Saint Nicolas *Rôti de porc aux herbes Rôti de dinde aux herbes Choux fleurs à la béchamel Carré de l'Est Pain d'épice au chocolat	Tarte au fromage Salade verte Yaourt brassé à la myrtille de St Bresson Kiwi	Mousse de canard Saute de dinde et sa sauce aux éclats de marron Pommes de terre croquettes Douceur de Noël au choco-noisette et son chocolat	Torades aux fruits de mer Coulommier Poire	Salade de riz Steak haché de poulet au jus Epinards hachés à la crème Clémentines

*Plat contenant du porc - Variante sans porc



Le Menu du Mois de Décembre 2025

	Du 01 au 05 décembre 2025	Du 08 au 12 décembre 2025	Du 15 au 19 décembre 2025	Du 22 au 26 décembre 2025	Du 29 au 02 janvier 2026
LUNDI	Végétarien Khira raita de concombres Quenelles nature sauce aurore Riz blanc Flan à la vanille	Céleri remoulade Filet de lieu sauce bretonne Semoule Pêche au sirop	Salade de boulgour Falafels Epinards hachés à la béchamel Clementines	Salade de chou rouge *Filet de merlu sauce colombo Petits pois carottes au jus Flan au chocolat	Brandade de poisson Yaourt nature Pomme des Vosges
MARDI	Croq fromage végétal Carottes à la crème et polenta Mimolette Clémentines	Thon à la mayonnaise Flageolets à la crème de curcuma Haricots plats Crème aux œufs	Risotto de thon à la tomate Petit suisse nature Pomme golden	Tabbouleh oriental Galette de pois et blé Ratatouille niçoise Ananas au sirop	Céleri cocktail Filet de colin à la crème Penne Crème dessert à la vanille
MERCREDI	Médaillon de surimi et mayonnaise Macarons sauce tomate et fromage Compote de pomme fraise	Escalope panée végétale Courgettes persillées et pommes de terre anglaises Camembert Val de Sologne Banane	Carottes rapées Nuggets de blé et ketchup Poêlée automnale et pasta chiffré Flan nappé	Chili sin carne Riz créole Fromage blanc au fruit Orange	Aiguillettes de saumon meunière et citron Brocolis Fourrés Tarte du chef meringuée aux fruits rouges
JEUDI	Salade de blé Poisson nain mariné Epinards hachés à la crème Pommes des Vosges	Salade coleslaw Ravioles de saumon à la crème Pot de crème au chocolat	Quenelles nature sauce hongroise Lentilles Croûlait Compote de pomme abricot	Jour férié	Jour férié
VENDREDI	Saint Nicolas Filet de merlu aux herbes Choux fleurs à la béchamel Carré de l'Est Pain d'épice au chocolat	Tarte au fromage Salade verte Yaourt brassé à la myrtille de St Bresson Kiwi	Oeuf de sauce cocktail Dos de colin Et sa sauce aux éclats de marron Pommes de terre croquettes Douceur de Noël au choco-noisette et son chocolat	Torades aux fruits de mer Coulommier Poire	Salade de riz Sticks de mozzarella panés Epinards hachés à la crème Clémentines

*Plat contenant du porc - Variante sans porc

