

MENUS Du 1 au 7 décembre 2025



DEIEUNER

Lundi

Salade pdt au thon Sauté de porc en sauce Purée carotte/purée pdt Fromage Liégeois vanille

Mardi

Salade méli-mélo Filet de poisson, sauce hollandaise Ratatouille/semoule Saint Paulin Flan pâtissier

Mercredi

Poireaux vinaigrette Langue de bœuf sauce piquante Légumes du pot St Albray

Fruit

"Il faut toujours

un hiver pour

Jeudi

Chou fleur mimosa bercer un printemps Potage alphabet Bœuf bourguignon Frites Maroille

Vendredi

Mousse chocolat

Mousse de canard Filet de poisson, sauce oseille Lasagne de légumes **Boursin** Tarte citron

Samedi

Salade coleslaw Sauté de dinde au champignons Jardinière de légumes Roquefort Fruit

Dimanche

Terrine de poisson sauce rouille Civet de lièvre Poêlée campagnarde St Maure **Financiers**

Menus sous réserve de modification Viande d'origine : France-UE

DINER.

Lundi

Potage de légumes Brandade de morue/salade Fromage Novly chocolat

Mardi

Potage aux perles Quiche chèvre-tomate Carré frais Pomme cuite



Mercredi

Potage vermicelle Omelette/endive braisée Société crème Yaourt à la confiture

Jeudi

Gratin d'endive au jambon Mimolette Semoule au lait

Vendredi

Potage de légumes Chili con carne Brie Compote



Samedi

Potage de légumes Cervelas orloff Côte de blettes Chanteneige Fromage blanc au fruit

Dimanche 7

Potage de légumes Rillons Pommes de terre **Tartare** Compote