



Menu composé sous réserves d'approvisionnements

## SEMAINE DU 15 AU 21 DECEMBRE 2025



### DÉJEUNER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage fait maison	Potage fait maison	Potage fait maison	Potage fait maison	Apéritifs et ses petits fours Crème forestière et ses petits croûtons Terrine de foie gras maison	Potage fait maison Escalope de veau à la crème	Perle du japon Pâté en croute Richelieu Fondant de chapon aux cèpes
Rôti de porc	Couscous	Daube	Saucisse de Toulouse	Suprême de chapon rôti avec son jus Potiron glacé et sa purée aux éclats de noisettes Fromage de pays et sa confiture de cerises noires	Carottes glacées	Pommes pins
Pommes sautées		Pommes vapeur	Lentilles	Bûche à la crème au beurre	Fromages au choix	Fromages au choix
Fromages au choix	Fromages au choix	Fromages au choix	Fromages au choix		Crème à la vanille	Chocophère
Poire	Glace	Flan aux œufs	Salade kiwi banane			

DINER						
Potage fait maison	Potage fait maison	Potage fait maison	Potage fait maison	Potage fait maison	Potage fait maison	Potage fait maison
Filet de colin meunière	Œufs dur	Pâtes à la carbonnara	Pilons de poulet rôti aux herbes	Gésiers de dinde	Coquille St Jacques maison	Quiche lorraine
Gratin de blettes	Fondue de poireaux		Navets glacés	Haricots verts	Gratin de pommes de terre au foie gras	Salade et croûtons
Fromages au choix	Fromages au choix	Fromages au choix	Fromages au choix	Fromages au choix	Fromages au choix	Fromages au choix
Semoule au lait	Pêches au sirop	Coktail de fruits	Crème pralinée	Clafoutis aux pruneaux	Poire	Compote