



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	Potage fait maison	Perle du japon
Rôti de porc		Daube	Saucisse de Toulouse	Crème forestière et ses petits croûtons	Escalope de veau à la crème	Pâté en croûte Richelieu
Pommes sautées	Couscous	Pommes vapeur	Lentilles	Terrine de foie gras maison	Carottes glacées	Fondant de chapon aux cèpes
Fromages au choix	Fromages au choix	Fromages au choix	Fromages au choix	Suprême de chapon rôti avec son jus		Pommes pins
Poire	Glace	Flan aux œufs	Salade kiwi banane	Potiron glacé et sa purée aux éclats de noisettes	Fromages au choix	Fromages au choix
				Fromage de pays et sa confiture de cerises noires	Crème à la vanille	Chocophère
			DINER	Bûche à la crème au beurre		
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	Cocktail de fruits	Crème pralinée	Clafoutis aux pruneaux	Poire	Compote