

MENU NORMAL MIDI - TEMPS DE CHAUFFE AU MICRO ONDE : MAXIMUM 1 MINUTE 30


Menu du 8 au 14 Décembre 2025

08-déc	09-déc	10-déc	11-déc	12-déc	13-déc	14-déc
Salade de ble	Potage	Haricots verts en vinaigrette	Concombres façon tzaziki	Taboulé	Potage	Pâté de campagne
Saucisse de volaille sauce moutarde	Bœuf bourguignon	Haut de cuisse de poulet sauce bleu	Lentilles paysannes	Nuggets de poisson	Lasagnes	Cassoulet
Carottes sautées	Pomme de terre vapeur	Macaronis	***	Jardinière de légumes	***	***
Yaourt sucré	Vache picon	Gouda	Saint nectaire	Crème dessert café	Flan nappé caramel	Pont l'evêque a la coupe
Fruit	Compote pomme	Tarte abricotine	Mousse au chocolat	Fruit	Fruit	Gateau basque

Menus du 15 au 21 Décembre 2025

15-déc	16-déc	17-déc	18-déc	19-déc	20-déc	21-déc
Potage	Friand au fromage	Surimi mayonnaise	Endive nature	Potage	Salade de blé vinaigrette	Rosette
Sauté de veau aux olives	Aiguillette de volaille sauce paprika	Hachis parmentier	Poule au pot (Hauts de cuisse, pomme de terre, légumes)	Lieu noir sauce basquaise	Grignote de porc sauce moutarde	Wings de poulet
Frites	Haricots verts persillés	***	***	Semoule	Haricot plat	Purée de pomme de terre aux 2 fromages
Edam	Yaourt sucré	Flan nappé caramel	Tartare nature	Yaourt arôme	Camembert à la coupe	Mimolette
Mousse au chocolat	Fruit	Fruit	Tarte aux pommes	Purée pomme banane	Fruit	Tarte flan

Menus du 22 au 28 Décembre 2025

22-déc	23-déc	24-déc	25-déc	26-déc	27-déc	28-déc
Rosette	Salade de pâtes vinaigrette	Potage	Tarte aux 2 saumons	Crêpes aux champignons	Potage	Sardines
Blanquette d'émincé de poulet	Sauté de porc sauce marchand de vin	Sauté de veau sauce catalane	Parmentier de canard	Colin meunière	Saucisse	Boulette d'agneau sauce orientale
Courgettes persillées	Chou de bruxelles	Semoule	*** 	Mélange de légumes campagnards	Gratin dauphinois	Riz pilaf
Mimolette	Petit suisse sucré	Carré frais	Bleu à la coupe	Gélifié vanille	Tome blanche	Livarot à la coupe
Fruit	Purée de pomme	Maestro café	Bavarois chocolat	Fruit	Fruit	Eclair vanille

Menus du 29 Décembre au 4 Janvier 2026

29-déc	30-déc	31-déc	01-janv	02-janv	03-janv	04-janv
Salade de blé provençale	Potage	Jambon de pays	Mousse de canard	Tarte aux légumes	Salade jurassienne	Œuf dur mayonnaise
Cordon bleu	Haché de bœuf sauce poivre	Brandade de morue	Civet de cerf 	Aiguillette de saumon meunière	Colombo de poulet	 Saucisse
Chou vert sauce tomate	Julienne de légumes	****	Croquettes de pomme de terre	Epinards à la béchamel	Haricots verts persillés	Flageolet
Vache picon	Cantal	Flan nappé caramel	Croute de montcadi à la coupe	Délice de camembert	Fromage blanc aux fruits	Yaourt arôme
Fruit	Quatre quart	Fruit	Millefeuille	Purée de pomme banane	Fruit	Brioche des rois