

# Le menu de la semaine

MENUS DU 22 AU 28 DECEMBRE 2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Entrée	Oeuf dur mayonnaise	Potage minestrone	Rosette/beurre	Foie gras au confit d'oignons	Céleri rémoulade	Potage	Betteraves en salade
	Plat	Sauté de porc au miel Pates papillons	Filet de colin sauce bordelaise Pomme vapeur	Haut de cuisse de poulet Frites	Pintade confite au beurre Gratin dauphinois à la truffe Pelée Saint Sylvestre	Filet de colin aux moules Riz aux légumes	Saucisse de Toulouse Purée	Poitrine de veau Pommes de terres champignons sautés
	Dessert	Cantal Ananas au sirop	Chèvre Crème au café	Brie Crème caramel	Roquefort Tourbillon aux fruits rouge	Saint-Paulin Yaourt au fruit	Camembert Fromage blanc au fruit	Tomme blanche Mille feuilles
Dîner	Entrée	Potage	Potage	Tourte au ris de veau	Potage	Potage	Potage	Potage
	Plat	Pizza Salade composée	Farci maison Ratatouille	Dos de loup Sauce écrevisse Légumes quatre saisons	Crêpe jambon fromage Salade d'endives garnie	Roulé au fromage Haricots verts persillés	Gratin de chou-fleur aux dés de jambon	Moussaka
	Dessert	Liégeois vanille	Banane	Buche de Noel vanille	Compote	Clémentine	Fromage blanc fruité	Semoule au lait au caramel

Origine des viandes: Porc FR, Volaille FR, Boeuf FR, Veau FR

Poisson MSC

Allergènes Sans gluten, Sans arachide