



Menus du 01 au 07 décembre 2025

MIDI

SOIR

LUNDI

01/12



Salade de betteraves/pdt
Sauté de porc au jus
Petits légumes (carottes,
champignons)
Fromage
Corbeille de fruits

**Origine
viande :**
France

Collation :
Barre
pâtissière

Potage
Cake au pesto et dés de jambon
Fromage
Flan nappé caramel

MARDI

02/12



Salade verte au chèvre chaud
Fricassée de poulet sauce tomate
Haricots verts
Fromage
Semoule au lait

**Origine
viande :**
France

Potage de pâtes
Emincé d'endives braisées aux
lardons
Fromage
Corbeille de fruits

MERCREDI

03/12



Salade de chou-fleur à la
napolitaine
Paleron de bœuf au vin rouge
Farfalles
Fromage
Corbeille de fruits

**Origine
viande :**
U.E

Collation :
Gâteau
maison

Potage parmentier
Gratin de blettes à la béchamel
Fromage
Liégeois aux fruits

JEUDI

04/12



Salade de carottes
Cassoulet
Garni
Fromage
Corbeille de fruits

**Origine
viande :**

France/ U.E

Potage
Croque-monsieur
Fromage
Compote de pêches

VENDREDI

05/12



Salade de lentilles, vinaigrette et
œufs hachés
Filet de poisson à l'oseille
Gratin de poireaux
Fromage
Mousse au chocolat

Potage butternut
Quiche chorizo, crème et
champignons
Fromage
Corbeille de fruits

SAMEDI

06/12



Terrine de légumes
Boudin aux pommes
Purée
Fromage
Poire cuite sauce vin rouge

**Origine
viande :**

France/ U.E

Potage
Gratin de brocolis à la
mimolette
Fromage
Corbeille de fruits

DIMANCHE

07/12



Rillettes de thon/toast de pain
grillé
Sauté de veau aux épices
Semoule
Fromage
Far aux pruneaux

**Origine
viande :**

U.E

Potage
Pâté croûte
Richelieu/cornichon
Fromage
Compote

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER SELON LES LIVRAISONS



Menus du 08 au 14 décembre 2025

MIDI

SOIR

LUNDI

08/12



Salade piémontaise
Daube de bœuf à la provençale
Haricots verts
Fromage
Corbeille de fruits

Origine
viande :

Collation :

Potage
Lentilles et saucisse fumée
Fromage
Liégeois aux fruits

MARDI

09/12



Chou chinois, dés de fromage et
lardons
Tripes
Carottes vapeurs
Fromage
Panna cotta au coulis de fruits

Origine
viande :

U.E

Potage
Tarte aux poireaux
Fromage
Corbeille de fruits

MERCREDI

10/12



Salade verte à l'échalote
Spaghettis
à la bolognaise
Fromage
Corbeille de fruits

Origine
viande :

Collation :

Velouté de légumes
Gratin de bettes à la lyonnaise
Fromage
Semoule au lait

JEUDI

11/12



Toast de saumon fumé et foie gras
Chapon sauce champignons des
bois et marrons
Gratin dauphinois
Assortiment de fromages et
faisselle
Bûches

Origine
viande :

Potage de pâtes
Rillettes de volaille
Fromage
Corbeille de fruits

VENDREDI

12/12



Salade de perles au jambon
Quenelles de brochet
Salsifis
Fromage
Corbeille de fruits

Origine
viande :

Soupe de légumes
Croque fromage
Fromage
Crème dessert pralinée

SAMEDI

13/12



Salade verte, tomates, surimi
Poulet au jus
Penne
Fromage
Gâteau chocolat, crème anglaise

Origine
viande :

Potage
Gratin de chou-fleur aux dés de
volaille
Fromage
Corbeille de fruits

DIMANCHE

14/12



Mousse de foie/cornichon
Blanquette de veau
Riz
Fromage blanc battu
Tarte Myrtille

Origine
viande :

Potage
Purée de pomme de terre
Jambon blanc
Fromage
Compote de pêches

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER SELON LES LIVRAISONS

Menus du 15 au 21 décembre 2025



MIDI

SOIR

LUNDI
16/12



Salade de crozets au surimi
Sauté de porc moutarde à l'ancienne
Bettes à la crème
Fromage
Corbeille de fruits

Origine viande :

Collation :
Pain au lait

Potage de pâtes
Flan de courges
Fromage
Riz au lait au caramel

MARDI
16/12



Carottes râpées
Choucroute garnie
Fromage
Salade de fruits frais

Origine viande :

Potage
Gratin de poisson
Fromage
Corbeille de fruits

MERCREDI
17/12



Salade verte au thon
Bœuf carottes au jus thym/laurier
Haricots beurre
Fromage
Flan pâtissier

Origine viande :

Collation :
Gâteau maison

Potage
Tagliatelles à la carbonara
Fromage
Corbeille de fruits

JEUDI
18/12



Salade d'endives au bleu
Saucisses aux herbes
Purée de pommes de terre
Fromage
Corbeille de fruits

Origine viande :

Soupe au chou
Terrine de campagne/cornichon
Fromage
Crème aux œufs

VENDREDI
19/12



Salade de riz à la mexicaine
Lasagnes au saumon
Fromage
Corbeille de fruits

Soupe de raves
Tourte à la viande
Fromage
Liégeois au fruits

SAMEDI
20/12



Terrine de légumes
Crêpinette de dinde
Pommes dauphines
Fromage
Pomme au four, crumble de spéculoos

Origine viande :

Potage
Gratin de courgettes, sauce Mornay
Fromage
Flan au chocolat

DIMANCHE
21/12



Pâté croûte Richelieu
Veau marengo
Jardinière de légumes
Fromage
Paris Brest

Origine viande :

Potage
Coquillettes au beurre/jambon blanc
Fromage
Compote de pêches

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER SELON LES LIVRAISONS



Menus du 22 au 28 décembre 2025

MIDI

SOIR

LUNDI

22/12



Salade d'endives aux noix et bleu
Boulette de bœuf sauce tomate
Purée
Fromage
Corbeille de fruits

**Origine
viande :**

Collation :
Pain au lait

Potage
Salade de jambon/macédoine
Fromage
Crème dessert vanille

MARDI

23/12

Réveillon de Noël



Salade de perles océane
Poulet rôti au jus
Carottes à la crème persillée
Fromage
Corbeille de fruits

**Origine
viande :**

Potage de vermicelles
Gratin de bettes
Fromage
Liégeois aux fruits

MERCREDI

24/12

Réveillon de Noël



Salade de betteraves
Steak haché de veau sauce au poivre
Riz basmati
Fromage
Corbeille de fruits

**Origine
viande :**

Collation :
Cake à l'orange

**Crème de champignons
Boudin blanc, sauce porto
Fromage blanc battu
Biscuit roulé à la crème de marron**

JEUDI

25/12

Noël



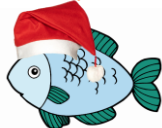
Croisillon pintade châtaigne
Civet de cerf sauce grand veneur
Pommes duchesse/poêlée de haricots
Faisselle
Bûche de Noël

**Origine
viande :**

Velouté de courge musquée
Mousson de canard/mâche
Fromages
Clémentines et papillotes

VENDREDI

26/12



Taboulé
Filet de poisson sauce citron
Epinards à la crème
Fromage
Corbeille de fruits

**Origine
viande :**

Potage
Raviolis à la tomate gratinés
Fromage
Crème au caramel

SAMEDI

27/12



Oeuf mayonnaise
Tranche de lard grillée
Flageolets
Fromage
Tarte aux pommes

**Origine
viande :**

Potage
Petits pois à la française
Fromage
Corbeille de fruits

DIMANCHE

28/12



Tarte à l'oignons
Canard à l'orange
Tortis colorés
Fromage
Entremet aux poires

**Origine
viande :**

Potage
Assiette anglaise
Fromage
Compote

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER SELON LES LIVRAISONS



Menus du 29 décembre 2025 au 04 janvier 2026

MIDI

SOIR

LUNDI
29/12



Salade verte au surimi
Sauté de porc à la moutarde
Semoule
Fromage
Corbeille de fruits

**Origine
viande :**

Collation :
Pain d'épices

Potage de vermicelles
Gratin de blettes aux lardons
Fromage
Flan nappé caramel

MARDI
30/12



Macédoine de légumes
Rognons de bœuf sauce madère
Riz basmati
Fromage
Flan pâtissier

Potage
Terrine de lapin/mâche
Fromage
Corbeille de fruits

MERCREDI

31/12

St Sylvestre



Salade strasbourgeoise
Omelette aux fines herbes
Poêlée de haricots verts en
persillade
Fromage
Corbeille de fruits

**Origine
viande :**

Collation :
Gâteau au
yaourt

Crème de carottes
Feuilleté de St Jacques, sauce
fruits de mer
Fromage
Buche glacée

JEUDI

01/01

Nouvel an



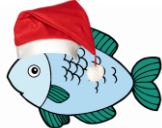
Pâté en croute de saumon
Fondant de poulet sauce cidre
Pommes dauphines/tomate
provençale
Faisselle
Délice vanille mandarine

**Origine
viande :**

Potage Dubarry
Lentilles aux lardons
Fromage
Liégeois aux fruits

VENDREDI

02/01



Toast/rillettes du Mans
Filet de poisson en croûte de noix
Petit pois carottes
Fromage
Abricots au sirop

Potage
Raviolis gratinés
Fromage
Corbeille de fruits

SAMEDI

03/01



Salade de betterave, mimolette
Paleron de bœuf au vin rouge
Gratin de choux fleur
Fromage
Corbeille de fruits

**Origine
viande :**

Potage
Gratin de potiron
Fromage
Mousse au chocolat

DIMANCHE

04/01



Avocat crevettes sauce cocktail
Rôti de veau aux champignons
Pommes vapeur
Fromage
Eclair à la vanille

**Origine
viande :**

Potage
Assiette anglaise
Fromage
Compote

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER SELON LES LIVRAISONS