



MENU



DATE	DEJEUNER	DINER
LUNDI 15/12/25	Potage cultivateur Carottes râpées aux raisins Sauté de mouton au curry Flageolets Brie de Meaux Crème dessert praliné	Potage cultivateur Terrine de lapin cornichons Haricots verts persillés Cotentin nature Compote de pommes
MARDI 16/12/25	Potage de C.Fleurs et légumes Rillettes cornichon Cuisse de poulet rôti Tajine de légumes aux abricots Plateau de fromages Banane	Potage de C.Fleurs et légumes Gratin de volaille au brocolis et champignons Semoule tomatée Entremets caramel
MERCREDI 17/12/25	Potage de légumes Salade de légumes (Concombre, Tomates, poivrons, raisins....) Filet de poisson sauce crustacés Courgettes persillées/Riz Emmental Salade de fruits	Potage de légumes Tarte aux poireaux Salade verte Fromage blanc nature sucré
JEUDI 18/12/25	Potage cultivateur Salade de céleri à la pomme Cassoulet (H.Blancs, carottes, manchons de canard, Saucisse fumée) Saint Paulin Clémentines	Potage cultivateur Flan forestier  Salade verte (œur de laitue, mâche, mélange) Riz au lait caramélisée 
VENDREDI 19/12/25	Potage de C.Fleurs et légumes Râpé de betteraves aux noix Filet de hoki/colin au four Pommes de terre rissolées Camembert Poire cuite	Potage de C.Fleurs et légumes Haut de cuisse de poulet au jus Julienne de légumes Œufs au lait *
SAMEDI 20/12/25	Potage de légumes Terrine de poisson mayonnaise Rôti de veau * Purée de patates douces Cotentin Ail & fines herbes Gélifié chocolat	Potage de carottes Endives au jambon à la béchamel  Gouda Purée de pruneau
DIMANCHE 21/12/25	Potage cultivateur Salade océane (pâtes, tomates, crevettes, surimi, vinaigrette) Bœuf bourguignon Pâtes au beurre (coquillettes, torsettes, tricolores, orzo) Camembert Pointe fruits rouges/exotiques	Potage cultivateur Tortilla aux pommes de terre et oignons Salade verte (œur de laitue, mâche, mélange) Liégeois Pomme/Banane/Chocolat

Sous réserve de modification du menu



Les produits utilisés à la confection des repas sont susceptibles de contenir des substances ou produits pouvant provoquer des allergies ou intolérances (cf. Liste des allergènes annexe II du Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011). En cas d'allergie ou d'intolérance, vous êtes invités à le signaler auprès du personnel.

Vous souhaitez
un bon appétit

* Origine des viandes bovines : cf fiche "origine des viandes bovines" au panneau d'affichage