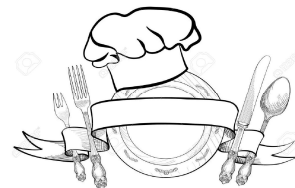







MENU



DATE	DEJEUNER	DINER
LUNDI 22/12/25	Potage cultivateur Œuf dur sauce ravigote Sauté de blanc de poulet forestier Poêlée aux carottes, tomates cerises, épinards Saint Nectaire  Crème dessert praliné	Potage cultivateur Crêpe farcie jambon fromage Salade verte (cœur de laitue, mâche, mélange) Camembert Kiwi
MARDI 23/12/25	Potage cultivateur Duo de crudites (Carottes et choux) Sauté de poulet aux raisins Pommes fruits Plateau de fromages Semoule au lait **	Potage cultivateur Filet de poisson sauce blanche Poêlée campagnarde (carottes, h verts, PDT, oignons) Fromy Compote de pêches
MERCREDI 24/12/25	Potage de légumes Rillettes cornichons Sauté de lapin au cidre  Poêlée méridionale (h verts, salsifis, aubergines, poivrons, oignons) Emmental Banane	Apéritifs et ses toasts chauds Potage de légumes Cassiolette de la mer maison  (Poisson, crevettes, moules, brunoise.....) Salade verte (cœur de laitue, mâche, mélange) Munster Bûchette pâtissière
JEUDI 25/12/25	Apéritifs et ses gâteaux secs salés Potage de C.Fleurs et légumes Pain aux noix de st jacques au fromage blanc Moelleux de porc sauce bourguignonne Poêlée gourmande aux marrons Brie de meaux Supreme aux fruits rouges	Potage de C.Fleurs et légumes Terrine de canard au magret Salade verte (cœur de laitue, mâche, mélange) St Nectaire laitier  Framboisier
 VENDREDI 26/12/25	Velouté de Noël Salade franc comtoise Filet de poisson sauce curry Jeunes carottes persillées Edam Compote de poires	Velouté de Noël Jambon blanc Coquillettes au beurre Petits suisses aux fruits
SAMEDI 27/12/25	Potage de légumes Asperges sauce fromage blanc ciboulette Sauté de dinde aux pruneaux Petits pois Camembert Mosaïque de fruits	Potage de légumes Chipolatas aux herbes Purée de pommes de terre Riz au lait **
DIMANCHE 28/12/25	Potage de C.Fleurs et légumes Délice de la mer sauce cocktail Paupiette de veau sce marchand de vin Ratatouille Comte  Carré abricot	Potage de C.Fleurs et légumes Clafoutis Poisson/Légumes Salade verte (cœur de laitue, mâche, mélange) Yaourt aromatisé

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