

## Menu STANDARD du 8 décembre au 14 décembre

Lun. 08 déc.	<b>Entrée</b> <b>Plat garni</b> <b>Fromage Dessert &amp; laitage</b>	Oeuf dur sauce mayonnaise Betteraves cuites aux graines de sésame <b>SAUCISSE FUMÉE(*)</b> <b>Haricots beurre à l'échalote</b> Edam à la coupe Mini choux vanille Mousse de marrons	Potage céleri Concombre à la bulgare <b>NUGGETS DE POISSON &amp; CITRON</b> <b>Penne au basilic et huile d'olive</b> Fromage frais gourmand Brunoise de fruits Compote de pomme
Mar. 09 déc.	<b>Entrée</b> <b>Plat garni</b> <b>Fromage Dessert &amp; laitage</b>	Feuilleté hot dog(*) Carottes râpées vinaigrette <b>ŒUFS BROUILLES AUX CHAMPIGNONS</b> <b>Jardinière de légumes</b> Bûche Kiwi Gâteau Basque	Potage betteraves glacées Cœurs de palmiers vinaigrette <b>FILET DE POULET AU JUS</b> <b>Riz basmati</b> Fromage blanc aux fruits Crème dessert praliné Compote de pêche
Mer. 10 déc.	<b>Entrée</b> <b>Plat garni</b> <b>Fromage Dessert &amp; laitage</b>	Fond d'artichaut vinaigrette Salade de pâtes au basilic <b>CHIPOLATAS AUX HERBES DE PROVENCE</b> <b>Carottes</b> Cantal à la coupe framboisier Beignet à la pomme	Velouté de potiron à la noisette Coleslaw <b>PAVE DE SAUMON A L'OSEILLE</b> <b>Riz créole</b> Yaourt onctueux nature Salade de fruits acapulco Compote pomme-mangue pot
Jeu. 11 déc.	<b>Entrée</b> <b>Plat garni</b> <b>Fromage Dessert &amp; laitage</b>	Crêpes à l'emmental Radis roses râpés sauce fromage blanc herbe.. <b>BOULETTES DE BOEUF SAUCE CUMIN</b> <b>Chou-fleur</b> Brie à la coupe Tarte pommes noix Gâteau Basque	Potage Cultivateur Concombre cube vinaigrette <b>CUISSE DE POULET AU JUS</b> <b>Purée saint germain</b> Yaourt Perle de lait Raisin Compote de pêche pot
Ven. 12 déc.	<b>Entrée</b> <b>Plat garni</b> <b>Fromage Dessert &amp; laitage</b>	Oeuf dur mayonnaise Mortadelle & cornichons(*) <b>FILET DE HOKI CREME PERSIL</b> <b>Céleri braisé</b> Tomme blanche à la coupe Ananas en morceaux Eclair au chocolat	Soupe de courgettes Carottes cuites au cumin <b>EMINCE DE DINDE SAUCE GRAND MERE</b> <b>Blé à la tomate</b> Fromage blanc et miel Crème caramel Compote pomme-coing pot
Sam. 13 déc.	<b>Entrée</b> <b>Plat garni</b> <b>Fromage Dessert &amp; laitage</b>	Potage tous légumes Jambon blanc(*) <b>SALADE DE BŒUF A L'ITALIENNE (Plat Complet)</b> Duo de fromages Yaourt stracciatella copos de chocolat Yaourt aux fruits	Soupe de courgettes Salade de haricots verts vinaigrette <b>FALAFELS FÈVES MENTHE &amp; CORIANDRE</b> <b>Haricots au beurre</b> Saint Morêt Ananas en morceaux Compote pomme pot
Dim. 14 déc.	<b>Entrée</b> <b>Plat garni</b> <b>Fromage Dessert &amp; laitage</b>	Betteraves cuites vinaigrette à la ciboulette Salade de haricots rouges vinaigrette <b>FILET DE COLIN SAUCE BLANQUETTE</b> <b>Brocolis sauce mornay</b> Coulommiers à la coupe Kaki Yaourt aux fruits	Potage champignons Céleri râpé à l'indienne <b>LASAGNE BOLOGNAISE VBF (PLAT COMPLET)</b> Yaourt à la grecque gâteau pêche-passion Compote pomme-fraise pot

### SALADES COMPOSÉES

Disponibles du Mercredi 10 au Dimanche 14 décembre 2025

#### SALADE QUINOA

Salade composée - Quinoa - Concombre - Poivrons - Carottes - Maïs - Vinaigrette - Olives - Feta - Tomates - Oignons rouge

## Menu STANDARD du 15 décembre au 21 décembre

Lun. 15 déc.	<b>Entrée</b> <b>Plat garni</b> <b>Fromage Dessert &amp; laitage</b>	Endives émincées persillées Rosette de Lyon & cornichons(*) <b>GIGOT D'AGNEAU JUS A L'AIL</b> <b>Flageolets</b> Saint nectaire à la coupe Brownie crème anglaise Crème dessert pistache	Potage crécy Segments de pamplemousse <b>AIGUILLETES DE POISSON PANE &amp; CI...</b> <b>Haricots beurre en persillade</b> Yaourt aromatisé Pomme Compote de pomme pot
Mar. 16 déc.	<b>Entrée</b> <b>Plat garni</b> <b>Fromage Dessert &amp; laitage</b>	Carottes râpées vinaigrette Salade de lentilles et maïs <b>BLANQUETTE DE DINDE</b> <b>Poêlée forestière</b> Pyrénées à la coupe Poire Tarte noix de coco & amandes	Potage verdure Betteraves cubes au vinaigre de framboise <b>MACARONI BOLOGNAISE &amp; FROMAGE R. (PLAT COMPLET)</b> Petit suisse aux fruits x2 Mousse au café Compote pomme rhubarbe pot
Mer. 17 déc.	<b>Entrée</b> <b>Plat garni</b> <b>Fromage Dessert &amp; laitage</b>	Croisillon Dubarry Salade Bien-être <b>EMINCE DE POULET A LA CREME</b> <b>Haricots verts</b> Petit suisse x2 Tarte normande Yaourt perle de lait nature	Potage oignons Chou rouge émincé vinaigrette aux noix <b>STEAK HACHE DE VEAU SAUCE A L'ECHA..</b> <b>Purée</b> Saint Paulin à la coupe Kaki Compote de pomme-fraise pot
Jeu. 18 déc.	<b>Entrée</b> <b>Plat garni</b> <b>Fromage Dessert &amp; laitage</b>	Endives émincées Petits pois à la menthe <b>PALERON DE BOEUF SAUCE PAPRIKA</b> <b>Macaroni</b> Fromage blanc Prunes Crème dessert pistache	Potage Julienne Taboulé aux raisins secs <b>PAVE DE SAUMON A L'ANETH</b> <b>Carottes aux herbes</b> Brie à la coupe Liégeois café Compote de poire
Ven. 19 déc.	<b>Entrée</b> <b>Plat garni</b> <b>Fromage Dessert &amp; laitage</b>	Carottes râpées vinaigrette Pommes de terre mayonnaise <b>COEUR DE MERLU SAUCE BLANQUETTE</b> <b>Courgettes persillées</b> Yaourt à la Grecque nature Liégeois vanille Mousse de marrons	Potage parisien Segments de pamplemousse <b>PENNE A LA CARBONARA (PLAT COMPL..</b> Camembert à la coupe Poire Compote de pomme pot
Sam. 20 déc.	<b>Entrée</b> <b>Plat garni</b> <b>Fromage Dessert &amp; laitage</b>	Potage Parisien Salade de haricots verts <b>RAGOÛT DE VEAU ET SON RIZ (Plat Com.</b> Yaourt nature Yaourt à la crème de citron Beignet aux pommes	Potage tous légumes Duo de charcuteries & cornichon <b>GALETTE DE LÉGUMES MOZZARELLA</b> <b>Haricots au beurre</b> Saint Morêt Pamplemousse Compote de pomme pot
Dim. 21 déc.	<b>Entrée</b> <b>Plat garni</b> <b>Fromage Dessert &amp; laitage</b>	Tarte au fromage Rosette de Lyon & cornichons(*) <b>BOULETTES DE BOEUF SAUCE CUMIN</b> <b>Poêlée de butternut</b> Tomme noire à la coupe Crème dessert chocolat Gâteaux Basque	Potage crécy Chou blanc et graines de sésame à la jpona... <b>ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE</b> <b>Lentilles</b> Yaourt aux fruits Clémentines Compote pomme-banane

**SALADE COMPOSÉE**  
**DISPONIBLE UNIQUEMENT LE JEUDI 18 DÉCEMBRE**

**SALADE POT AU FEU**

Salade composée - Poireaux - Pommes de terre - Carottes - Cornichons - Vinaigrette moutarde - Rôti de Bœuf - Câpres - Tomates - Oeuf

## Menu STANDARD du 22 décembre au 28 décembre

Lun. 22 déc.	<b>Entrée</b>	Œuf dur sauce mayonnaise Concombre Tzatziki	Potage cresson Rillettes de thon & salade
	<b>Plat garni</b>	<b>CHOUCRUTE (PLAT COMPLET*)</b>	<b>AIGUILLETES DE POISSON PANE &amp; CI... Riz créole</b>
	<b>Fromage Dessert &amp; laitage</b>	Yaourt nature Paris-Brest Mousse au chocolat noir	Carré fondu Président Pomme de saison Compote de pomme
Mar. 23 déc.	<b>Entrée</b>	Jambon blanc(*) Macédoine mayonnaise	Potage choisy Haricots plats vinaigrette
	<b>Plat garni</b>	<b>ESCALOPE DE DINDE AGENAISE</b> <b>Pâtes du jour</b>	<b>COLIN FISH AND CHIPS</b> <b>Blettes</b>
	<b>Fromage Dessert &amp; laitage</b>	Fromage frais gourmand Poire cuite sauce chocolat éclats d'amandes Tarte poire Bourdaloue	Emmental à la coupe Orange Compote de pomme-coing
Mer. 24 déc.	<b>Entrée</b>	Crêpes jambon emmental* Endives émincées à la mimolette	Potage dubarry Saucisson sec & cornichons(*)
	<b>Plat garni</b>	<b>SAUTÉ DE PINTADE AU JUS CORSE</b> <b>Purée à la muscade</b>	<b>QUENELLES DE BROCHET SAUCE HOMA...</b> <b>Brocolis</b>
	<b>Fromage Dessert &amp; laitage</b>	Bleu à la coupe Mousse au chocolat Liégeois vanille	Yaourt aromatisé Kiwi Compote de pêche pot
Jeu. 25 déc.	<b>Entrée</b>	Champignons frais à la crème Céleri râpé à l'indienne	Potage haricots verts et marjolaine Pâté en croute Richelieu & cornichons(*)
	<b>Plat garni</b>	<b>FRICADELLE DE BŒUF SAUCE MADÈRE</b> <b>Coquillettes</b>	<b>FILET DE LIMANDE SAUCE CREMEUSE</b> <b>Poêlée Romanesco</b>
	<b>Fromage Dessert &amp; laitage</b>	Fromage blanc Bûche de Noël au chocolat Tarte aux pommes	Saint Marcellin à la coupe Poire Compote de poire pot
Ven. 26 déc.	<b>Entrée</b>	Œuf dur sauce mayonnaise Terrine panachée crevettes et Saint-Jacques	Potage céleri Cœur de palmier vinaigrette
	<b>Plat garni</b>	<b>RÔTI DE DINDE FARCI ABRICOT, CRAN...</b> <b>Pommes forestines</b>	<b>PAUPIETTE DE VEAU SAUCE MEXICAINE</b> <b>Jardinière de légumes</b>
	<b>Fromage Dessert &amp; laitage</b>	Munster Tourbillon fruits rouges Tarte aux poires Bourdaloue	Petit suisse aux fruits x2 Pomme de saison Compote de pomme pot
Sam. 27 déc.	<b>Entrée</b>	Terrine panachée crevettes et Saint-Jacques Carottes râpées	Potage tous légumes Salade de pommes de terre vinaigrette & tom..
	<b>Plat garni</b>	<b>RÔTI DE DINDE FARCI ABRICOT, CRAN...</b> <b>Pâtes</b>	<b>TATIN DE LÉGUMES DU SOLEIL</b> <b>Carottes cuites</b>
	<b>Fromage Dessert &amp; laitage</b>	Tartare ail & fines herbes Beignet aux pommes Yaourt à la Grecque au miel	Faisselle Brunoise de fruits Yaourt aux fruits 0%
Dim. 28 déc.	<b>Entrée</b>	Jambon blanc(*) Betteraves cuites vinaigrette	Potage soubise Taboulé
	<b>Plat garni</b>	<b>POULET ROTI SAUCE CERFEUIL</b> <b>Pommes boulangères</b>	<b>CHOU FARCI SAUCE A L'ANCIENNE</b> <b>Carottes à l'ail</b>
	<b>Fromage Dessert &amp; laitage</b>	Yaourt nature Paris-Brest Mousse au café	Coulommiers à la coupe Clémentines Compote de pomme-banane pot

### SALADE COMPOSÉE

DISPONIBLE UNIQUEMENT LE VENDREDI 26 ET SAMEDI 27 DÉCEMBRE 2025

<b>SALADE VEGETARIENNE</b> (à base de nouilles chinoise)	Salade composée - à base de Nouilles - œuf - Tomate - Mayonnaise - Cornichon - Olives noires - Câpres
--	---