

"Les menus sont élaborés pour faire coïncider plaisir et équilibre nutritionnel." **Axelle, diététicienne**

ON MANGE QUOI CET AUTOMNE ?







"L'équipe cuisine vous souhaite un excellent appétit." **Laurent, responsable cuisine**

MENUS du 30 NOVEMBRE au 6 DÉCEMBRE 2026

	Lundi 30 Novembre	Mardi 1er Décembre	Mercredi 2 Décembre	Jeudi 3 Décembre	Vendredi 4 Décembre	Samedi 5 Décembre	Dimanche 6 Décembre
MIDI	Carottes râpées	Salade de chou rouge cuit	Potage de légumes	Salade d'endives au bleu	Champignons à la crème	Potage de légumes	Salade façon périgourdine
	Boudin blanc sauce Porto Céleri sauté	Poisson du jour Pépinettes	Échine de porc sauce diable Flageolets	Hachis Parmentier Salade verte	Poisson meunière Brocolis	Goulash à la hongr Panais et carottes	Sauté de lapin Poêlée forestière
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Compote et son crumble de spéculoos	Crème maison	Fromage blanc	Pomme cuite à la cannelle	Ile Flottante	Poire	Tartelette au chocolat
SOIR	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Flan de carottes au Boursin	Œufs brouillés à la crème Salade verte	Croissant au fromage Salade de mâche	Quiche aux poireaux Salade	Croziflette Salade	Galette jambon/fromage Salade verte	Jambon blanc Pommes de terre vapeur
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Semoule au lait	Banane	Fruits au sirop	Liégeois café	Clémentines	Yaourt	Compote de pommes et pruneaux

Les viandes proposées sont toutes originaires de l'Union Européenne. La grande majorité des plats est cuisinée avec des produits frais.
Les plats mixés sont préparés sur la base des plats du jour, sauf exception (le plat de substitution est alors indiqué entre parenthèses).
Les plateaux de fromages servis proposent des produits d'appellation d'origine protégée.



"Les menus sont élaborés pour faire coïncider plaisir et équilibre nutritionnel." **Axelle, diététicienne**

ON MANGE QUOI CET AUTOMNE ?







"L'équipe cuisine vous souhaite un excellent appétit." **Laurent, responsable cuisine**

MENUS du 7 au 13 DÉCEMBRE 2026

	Lundi 7 Décembre	Mardi 8 Décembre	Mercredi 9 Décembre	Jeudi 10 Décembre	Vendredi 11 Décembre	Samedi 12 Décembre	Dimanche 13 Décembre
MIDI	Segments de pamplemousse	Rillettes	Velouté de potiron et carottes	Salade de carottes, endives et pommes	Œuf mimosa	Potage de légumes	Terrine de poisson
	Cassoulet Salade	Poisson du jour sauce citronnée Pépinettes	Poulet rôti Frites	Couscous	Poisson du jour Légumes d'antan	Sauté de dinde Salsifis	Filet mignon de porc aux agrumes Écrasé de patates douces
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Poire	Pomme cuite et sa gelée de coing	Ananas	Compote de pomme cassis	Riz au lait aux zestes d'orange	Clémentines	Baba au rhum
SOIR	Potage	Potage	Potage aux vermicelles	Potage	Potage	Potage	Potage
	Œuf à la tripe Salade	Bouchée aux légumes Salade verte	Poêlée de haricots beurres au dés de jambon	Tarte aux champignons Salade verte	Pommes de terre sarladaises Salade verte	Lasagnes à la bolognaise Salade verte	Assiette anglaise Purée de légumes
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Semoule au caramel	Liégeois vanille	Fromage blanc	Crème maison	Cocktail de fruits	Crème dessert	Banane

Les viandes proposées sont toutes originaires de l'Union Européenne. La grande majorité des plats est cuisinée avec des produits frais.
Les plats mixés sont préparés sur la base des plats du jour, sauf exception (le plat de substitution est alors indiqué entre parenthèses).
Les plateaux de fromages servis proposent des produits d'appellation d'origine protégée.



"Les menus sont élaborés pour faire coïncider plaisir et équilibre nutritionnel." **Axelle, diététicienne**



ON MANGE QUOI CET HIVER ?





"L'équipe cuisine vous souhaite un excellent appétit." **Laurent, responsable cuisine**

MENUS du 14 au 20 DÉCEMBRE 2026

	Lundi 14 Décembre	Mardi 15 Décembre	Mercredi 16 Décembre	Jeudi 17 Décembre	Vendredi 18 Décembre	Samedi 19 Décembre	Dimanche 20 Décembre
MIDI	Rillettes	Salade coleslaw	Velouté de potiron	Sardines à l'huile	Betteraves	Potage	Salade de mogettes gourmande
	Bœuf carottes	Rôti de dinde Petits pois	Choucroute	Paupiette de veau Haricots verts	Tajine de poisson et ses légumes Semoule	Échine de porc Endives braisées	Pintade aux raisins Pommes noisettes
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Pêches au sirop	Crème maison	Gateau au fromage blanc	Riz au lait	Crème pralinée	Fruits de saison	Bavarois
SOIR	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Œufs brouillés au fromage Salade	Riz cantonais Salade verte	Clafoutis de légumes Salade	Raviolis à la sauce tomate Salade verte	Bouchée à la reine Salade	Œufs aux champignons Salade verte	Mini rillauds Purée de brocolis
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Semoule au lait	Ananas frais	Banane	Fruits de saison	Petits suisses	Entremet pistache	Compote

Les viandes proposées sont toutes originaires de l'Union Européenne. La grande majorité des plats est cuisinée avec des produits frais.
Les plats mixés sont préparés sur la base des plats du jour, sauf exception (le plat de substitution est alors indiqué entre parenthèses).
Les plateaux de fromages servis proposent des produits d'appellation d'origine protégée.



"Les menus sont élaborés pour faire coïncider plaisir et équilibre nutritionnel." **Axelle, diététicienne**



ON MANGE QUOI CET HIVER ?





"L'équipe cuisine vous souhaite un excellent appétit." **Laurent, responsable cuisine**

MENUS du 21 au 27 DÉCEMBRE 2026

	Lundi 21 Décembre	Mardi 22 Décembre	Mercredi 23 Décembre	Jeudi 24 Bon Réveillon	Vendredi 25 Joyeux Noël	Samedi 26 Décembre	Dimanche 27 Décembre
MIDI	Tartinade de thon	Salade du chef	Soupe de pot au feu	Carottes râpées aux agrumes	Duo de saumon et crème safranée	Potage	Tartinade de thon
	Escalope de dinde sauce moutarde Pâtes	Sauté de porc au curry Écrasé de patates douces	Pot au feu et ses légumes	Burger de veau sauce au poivre Salsifis	Sauté de chapon aux morilles et aux marrons Haricots verts à l'ail	Saucisse de Toulouse à la sauce tomates Riz	Lapin à la moutarde Pommes de terre grenailles
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Fromage blanc	Fruits de saison	Crème diplomate	Bûche de Noël	Fruits de saison	Tarte Normande
SOIR	Potage aux vermicelles	Potage	Potage	Velouté de champignons et allumettes de bacon	Potage	Potage	Potage
	Œufs aux champignons Salade verte	Quenelle de veau sauce tomate Poêlée de céréales	Flan aux légumes Salade	Vol au vent aux St Jacques et crevettes Fondue de légumes Salade mâche	Jambon de dinde Purée de légumes	Gratin aux deux choux	Balottine de volaille Pâtes
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Entremets pistache	Compote tous fruits	Semoule au lait	Verrine de fruits frais et sa crème chantilly	Petits suisses	Fruits de saison	Yaourt

Les viandes proposées sont toutes originaires de l'Union Européenne. La grande majorité des plats est cuisinée avec des produits frais.
Les plats mixés sont préparés sur la base des plats du jour, sauf exception (le plat de substitution est alors indiqué entre parenthèses).
Les plateaux de fromages servis proposent des produits d'appellation d'origine protégée.