

Du lundi 1er au dimanche 07 décembre 2025

## MENU A

LUNDI	
Potage du Chef aux légumes	
Carottes râpées BIO au cerfeuil	
Garniture pour paëlla au poulet	
Riz à paëlla	
Tomme grise	
Entremet du Chef praliné	
MARDI	
Soupe tomate vermicelles	
Pâté de volaille en croûte	
Escalope de porc sauce brune	
Carottes et navets à la crème	
Boursin ail et fines herbes	
Compote de poires BIO	
MERCREDI	
Velouté poireaux pommes de terre	
Chou rouge HVE vinaigrette	
Saucisse de Toulouse	
Lentilles HVE aux oignons	
Fromage blanc sucré	
Fruit de saison BIO	
JEUDI	
Potage du Chef au potiron	
Salade de riz au surimi MSC	
Sauté de bœuf sauce mironton	
Poêlée de choux de Bruxelles	
Edam BIO	
Eclair café	
VENDREDI	
Velouté de légumes	
Céleri rémoulade aux raisins	
Filet de lieu MSC sauce moutarde	
Purée de carottes HVE	
Brie BIO	
Mousse au chocolat	
SAMEDI	
Soupe de poisson méditerranée	
Betteraves rouges HVE vinaigrette	
Filet de poulet sauce andalouse	
Panier du jardinier	
Brebis crème	
Fruit de saison BIO	
DIMANCHE	
Potage du Chef aux épinards	
Salade à l'américaine	
Langue de bœuf sauce au poivre vert	
Riz créole	
Coulommiers	
Tarte à la noix de coco	

## MENU B

LUNDI	
Potage du Chef aux légumes	
Carottes râpées BIO au cerfeuil	
Hoki MSC sauce curry	
Haricots plats	
Tomme grise	
Entremet du Chef praliné	
MARDI	
Soupe tomate vermicelles	
Pâté de volaille en croûte	
Sauté de dinde sauce basquaise	
Purée	
Boursin ail et fines herbes	
Compote de poires BIO	
MERCREDI	
Velouté poireaux pommes de terre	
Chou rouge HVE vinaigrette	
Rôti de bœuf sauce poivre	
Salsifis à l'anglaise	
Fromage blanc sucré	
Fruit de saison BIO	
JEUDI	
Potage du Chef au potiron	
Salade de riz au surimi MSC	
Palette à la diable	
Coquillettes	
Edam BIO	
Eclair café	
VENDREDI	
Velouté de légumes	
Céleri rémoulade aux raisins	
Haché de veau sauce madère	
Bouquetière de légumes BIO à l'ail	
Brie BIO	
Mousse au chocolat	
SAMEDI	
Soupe de poisson méditerranée	
Betteraves rouges HVE vinaigrette	
Rognons de bœuf sauce moutarde	
Pommes rissolées	
Brebis crème	
Fruit de saison BIO	
DIMANCHE	
Potage du Chef aux épinards	
Salade à l'américaine	
Paupiette de dinde sauce pruneaux	
Poêlée de légumes d'automne	
Coulommiers	
Tarte à la noix de coco	

Du lundi 08 au dimanche 14 décembre 2025

## MENU A

LUNDI	
Potage du Chef aux pois cassés	
Salade bretonne	
Emincé de volaille sauce tajine abricots	
Tajine de légumes abricots	
Bleu d'Auvergne AOP	
Fruit de saison BIO	

  

MARDI	
Soupe à l'oignon	
Salade Sofia BIO	
Jambon braisé au jus	
Poêlée sarladaise	
Rondelé aux noix	
Fromage blanc sucré	

  

MERCREDI	
Bouillon de poule vermicelles	
Galantine de volaille	
Blanquette de veau à l'ancienne	
Haricots verts persillés	
Fourme d'Ambert AOP	
Fruit de saison	

  

JEUDI	
Potage du Chef brocoli mascarpone	
Salade franc-comtoise	
Crépinette sauce forestière	
Riz de Camargue IGP	
Gouda BIO	
Eclair chocolat	

  

VENDREDI	
Potage de légumes	
Rillettes	
Colin MSC sauce aurore	
Epinards sauce aurore	
Saint-Nectaire AOP	
Yaourt local pêche	

  

SAMEDI	
Soupe minestrone	
Salade coleslaw rouge BIO	
Rôti de bœuf à la gardianne	
Purée de brocolis	
Tartare	
Fruit de saison	

  

DIMANCHE	
Potage du Chef à la courgette	
Salade Esau HVE	
Filet de poulet sauce crème	
Julienne de légumes BIO	
Chèvre	
Mille-feuilles	

## MENU B

LUNDI	
Potage du Chef aux pois cassés	
Salade bretonne	
Rôti de porc sauce braisée	
Quinoa aux dés de carottes	
Bleu d'Auvergne AOP	
Fruit de saison BIO	

  

MARDI	
Soupe à l'oignon	
Salade Sofia BIO	
Blanquette de volaille	
Brocolis à l'anglaise	
Rondelé aux noix	
Fromage blanc sucré	

  

MERCREDI	
Bouillon de poule vermicelles	
Galantine de volaille	
Filet de lieu MSC sauce nantua	
Purée	
Fourme d'Ambert AOP	
Fruit de saison	

  

JEUDI	
Potage du Chef brocoli mascarpone	
Salade franc-comtoise	
Cuisse de poule au pot	
Légumes pot au feu	
Gouda BIO	
Eclair chocolat	

  

VENDREDI	
Potage de légumes	
Rillettes	
Sauté de porc à l'ancienne	
Pennes BIO	
Saint-Nectaire AOP	
Yaourt local pêche	

  

SAMEDI	
Soupe minestrone	
Salade coleslaw rouge BIO	
Escalope de volaille sauce miel	
Carottes braisées	
Tartare	
Fruit de saison	

  

DIMANCHE	
Potage du Chef à la courgette	
Salade Esau HVE	
Paleron de bœuf sauce tomate	
Pommes sautées à l'ail	
Chèvre	
Mille-feuilles	

**Du lundi 15 au dimanche 21 décembre 2025**

## MENU A

LUNDI	
Potage du Chef Dubarry	
Carottes râpées BIO au citron	
Couscous merguez	
Semoule BIO	
Chèvre	
Riz au lait	



MARDI	
Soupe au cresson	
Terrine forestière	
Aile de raie sauce hollandaise au citron vert	
Duo de fleurettes	
Chanteneige BIO	
Fruit de saison BIO	



MERCREDI	
Velouté poireaux pommes de terre	
Demi pamplemousse	
Côte de porc au jus	
Gratin de butternut et pdt	
Livarot AOP	
Yaourt fermier citron	



JEUDI	
Potage du Chef fenouil mascarpone	
Salade piémontaise	
Tajine de bœuf aux épices	
Légumes tajine	
Gouda BIO	
Gâteau du Chef aux cranberries	

VENDREDI	
Potage au potiron	
Céleri BIO râpé sauce rose	
Filet de lieu MSC beurre maître d'hôtel	
Riz Créole	
Emmental	
Fruit de saison	

LUNDI	
Potage du Chef Dubarry	
Carottes râpées BIO au citron	
Colin MSC sauce citron	
Julienne de légumes	
Chèvre	
Riz au lait	

MARDI	
Soupe au cresson	
Terrine forestière	
Normandin de veau au cidre IGP	
Pennes	
Chanteneige BIO	
Fruit de saison BIO	

MERCREDI	
Velouté poireaux pdt	
Demi pamplemousse	
Sauté de dinde sauce soja	
Poêlée asiatique	
Livarot AOP	
Yaourt fermier citron	

JEUDI	
Potage du Chef fenouil mascarpone	
Salade piémontaise	
Boulettes d'agneau sauce hongroise	
Boulgour BIO	
Gouda BIO	
Gâteau du Chef aux cranberries	

VENDREDI	
Potage au potiron	
Céleri BIO râpé sauce rose	
Langue de bœuf sauce charcutière	
Haricots beurre CE2 persillés	
Emmental	
Fruit de saison	

SAMEDI	
Velouté de bolets	
Salade mexicaine	
Rôti de dinde sauce basquaise	
Purée de céleri	
Tartare aux noix	
Fruit de saison HVE	

DIMANCHE	
Potage du Chef New York	
Krauts salade	
Rognons de bœuf sauce forestière	
Purée BIO	
Fromage blanc sucré BIO	
Tarte grillagée abricot	

DIMANCHE	
Potage du Chef New York	
Krauts salade	
Paupiette de veau sauce aux petits oignons	
Bouquetière de légumes BIO à l'ail	
Fromage blanc sucré BIO	
Tarte grillagée abricot	

Du lundi 22 au dimanche 28 décembre 2025

## MENU A

### LUNDI

- Potage du Chef lentilles pdt
- Pâté de foie
- Kebab de volaille sauce tomate
- Gratin de panais forestière
- Edam BIO
- Liégeois café

### MARDI

- Soupe à l'oignon
- Salade verte emmental
- Andouillette sauce moutarde
- Pommes boulangères
- Yaourt nature BIO
- Fruit de saison RUP

### MERCREDI

- Velouté de légumes
- Betterave rouge HVE et artichaut
- Lasagnes bolognaises du Chef
- Salade verte
- Yaourt bifidus nature
- Fruit de saison BIO

### JOUR DE NOËL

- Potage du Chef à la carotte
- Mousseron de canard
- Sauté de sanglier sauce Grand Veneur
- Fagots de haricots verts / Purée de carottes HVE
- Sainte-Maure cendrée
- Bûche

### VENDREDI

- Bouillon de légumes vermicelles
- Crêpes au fromage
- Colin meunière MSC
- Brocolis à l'anglaise
- Maroilles AOP
- Yaourt fermier fraise

### SAMEDI

- Potage au potiron
- Salade Roméo
- Emincé de poulet sauce paprika
- Riz de Camargue aux poivrons
- Brebis crème
- Fruit de saison HVE

### DIMANCHE

- Potage du Chef à la courgette
- Salade de penne
- Cervelas Obernois
- Carottes Vichy BIO
- Cantal AOP
- Beignet framboise

## MENU B

### LUNDI

- Potage du Chef lentilles pdt
- Pâté de foie
- Filet de colin MSC sauce oseille
- Semoule tunisienne
- Edam BIO
- Liégeois café

### MARDI

- Soupe à l'oignon
- Salade verte emmental
- Bœuf en daube
- Gratin de navets et carottes
- Yaourt nature BIO
- Fruit de saison RUP

### MERCREDI

- Velouté de légumes
- Betterave rouge HVE et artichaut
- Cervelas obernois
- Poêlée de choux de bruxelles
- Yaourt bifidus nature
- Fruit de saison BIO

### JOUR DE NOËL

- Potage du Chef à la carotte
- Mousseron de canard
- Filet de loup sauce aux épices
- Brunoise de légumes
- Sainte-Maure cendrée
- Bûche

### VENDREDI

- Bouillon de légumes vermicelles
- Crêpes au fromage
- Rôti de veau sauce hongroise
- Poêlée campagnarde
- Maroilles AOP
- Yaourt fermier fraise

### SAMEDI

- Potage au potiron
- Salade Roméo
- Omelette sauce basquaise
- Ratatouille du Chef
- Brebis crème
- Fruit de saison HVE

### DIMANCHE

- Potage du Chef à la courgette
- Salade de penne
- Œuf dur à la béchamel
- Epinards à la béchamel
- Cantal AOP
- Beignet framboise

**Du lundi 29 décembre 2025 au dimanche 04 janvier 2026**

## MENU A

### LUNDI

- Potage du Chef aux épinards
- Salade de perles HVE
- Pot au feu
- Légumes pot au feu
- Emmental BIO
- Fruit de saison

### MARDI

- Soupe chinoise
- Céleri aux pommes HVE
- Blanquette de dinde
- Chou-fleur BIO persillé
- Cantafrais
- Entremet du Chef à la pistache

### MERCREDI

- Velouté de bolets
- Carottes râpées BIO vinaigrette
- Saucisse de toulouse aux épices
- Lentilles
- Fromage blanc sucré BIO
- Fruit de saison

### JOUR DE L'AN

- Potage du Chef aux légumes
- Pâté Richelieu
- Cuisse de pintade sauce vigneronne
- Pommes de terre duchesses
- Fourme d'Ambert AOP
- Bavarois chocolat

### VENDREDI

- Velouté à la tomate
- Cake du Chef aux olives noires
- Pavé de saumon MSC sauce aneth
- Légumes d'hiver
- Camembert
- Fromage blanc aux fruits

### SAMEDI

- Soupe au cresson
- Saucisson à l'ail
- Joue de porc au cidre
- Quinoa aux dés de carottes
- Fondu président
- Compote de pommes BIO

### DIMANCHE

- Potage du Chef aux poireaux
- Salade coleslaw HVE
- Rôti de dinde sauce tomate et basilic
- Courgettes à l'ail
- Munster AOP
- Galette des rois

## MENU B

### LUNDI

- Potage du Chef aux épinards
- Salade de perles HVE
- Filet de poulet aux épices douces
- Navets braisés
- Emmental BIO
- Fruit de saison

### MARDI

- Soupe chinoise
- Céleri aux pommes HVE
- Paleron de bœuf sauce tomate
- Pommes vapeur persillées
- Cantafrais
- Entremet du Chef à la pistache

### MERCREDI

- Velouté de bolets
- Carottes râpées BIO vinaigrette
- Boulettes de volaille sauce Bercy
- Haricots verts persillés
- Fromage blanc sucré BIO
- Fruit de saison

### JOUR DE L'AN

- Potage du Chef aux légumes
- Pâté Richelieu
- Pavé de saumon MSC sauce aux morilles
- Purée de patate douce
- Fourme d'Ambert AOP
- Bavarois chocolat

### VENDREDI

- Velouté à la tomate
- Cake du Chef aux olives noires
- Garniture potée lorraine
- Légumes potée
- Camembert
- Fromage blanc aux fruits

### SAMEDI

- Soupe au cresson
- Saucisson à l'ail
- Escalope de volaille sauce crème ciboulette
- Carottes Vichy BIO
- Fondu président
- Compote de pommes BIO

### DIMANCHE

- Potage du Chef aux poireaux
- Salade coleslaw HVE
- Couscous de la mer
- Semoule BIO
- Munster AOP
- Galette des rois