








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	
Crêpinette 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	



SAMEDI	
Velouté de bolets	
Salade mexicaine	
Demi-lune bolognaise	
Petits pois au jus	
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	




MENU B


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 	
Pennas	
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	
Boullgour 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	
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 	
Cantafras	
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	
Cantafras	
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	