



Menu A – SE 48 du 24 au 30 novembre 2025



RÉGION ALSACE GRAND EST

		LUNDI 24		MARDI 25		MERCREDI 26		JEUDI 27		VENDREDI 28		SAMEDI 29		DIMANCHE 30
ENTREE	H1	CHOU COLESLAW	H3	*CHORIZO*	H1	RADIS BEURRE	H3	*PATÉ DE CAMPAGNE*	H3	ŒUFS DURS MAYONNAISE	H1	SALADE DE CŒURS DE PALMIER	H1	SALADE BOHEMIENNE
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	ÉMINCÉ DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS	V2	*SAUCISSE CUISINÉE*	V1	VEAU EN SAUCE	V2	*CHOUCHROUTE*	V1	BLANQUETTE DE POISSON	V1	ÉGRENÉ DE BŒUF A LA GRECQUE	V2	*SAUTÉ DE PORC CUISINÉ*
ACCOMPAGNEMENT	L3	POÉLÉE DE LÉGUMES	L2	PETITS POIS	L1	RIZ	L2	PLAT COMPLET	L3	SALSIFIS	L1	PATES	L2	ROSTIES
FROMAGE	F	MIMOLETTE	F	CAMEMBERT	F	MOULÉ AUX NOIX	F	FROMAGE	D1	GAUFRE LIÉGEOISE	F	EMMENTAL	F	BLEU DOUCEUR
DESSERT	D1	FRUIT	D1	COMPOTE	D1	ILE FLOTTANTE	D1	CRÈME CARAMEL	D2	YAOURT	D1	PATISSERIE	D1	FRUITS AU SIROP

CHOU COLESLAW : chou blanc râpés, carottes râpés, mayonnaise, fromage blanc

SALADE BOHEMIENNE : concombre, tomate, câpres, olives, vinaigrette

ÉGRENÉ DE BŒUF A LA GRECQUE : égrené de bœuf, oignon, poivron, tomate, olives noires, bouillon de bœuf

* : Plat contenant de la viande de porc

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes


CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2


Menu B – SE 48 du 24 au 30 novembre 2023

RÉGION ALSACE GRAND EST

		LUNDI 24		MARDI 25		MERCREDI 26		JEUDI 27		VENDREDI 28		SAMEDI 29		DIMANCHE 30
ENTREE	H3	SALADE DE POIS ORIENTALE	H1	BETTERAVES EN SALADE	H2	SALADE STRASBOUR-GEOISE	H1	SALADE VERTE ET CROUTONS	H1	MASCARADE DE CRUDITÉS	H3	*CHARCUTERIE*	H1	SALADE BLANCHE
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	#CORDON BLEU#	V1	POULET ROTI	V3	ŒUFS BROUILLÉS A LA TOMATE	V1	*KNACKIS ALSACIENS*	V2	*ROTI DE PORC*	V3	RETOUR DE PÊCHE	V1	TAJINE DE BOEUF
ACCOMPAGNEMENT	L2	CAROTTES PERSILLÉES	L1	POMMES GRENAILLE	L2	BROCOLIS EMMENTAL	L1	GNOCCHIS CRÈME	L1	PURÉE	L2	GRATIN DAUPHINOIS	L1	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	MIMOLETTE	F	CAMEMBERT	F	MOULÉ AUX NOIX		TOMME BLANCHE	D1	GAUFRE LIÉGEOISE	F	EMMENTAL	F	BLEU DOUCEUR
DESSERT	D1	FRUIT	D1	COMPOTE	D1	ÎLE FLOTTANTE	D1	CRÈME CARAMEL	D2	YAOURT AROMATISÉ	D1	PÂTISSERIE	D1	FRUITS AU SIROP

MASCARADE CRUDITÉS : chou blanc et chou rouge râpés, carottes râpées, vinaigrette

SALADE STRASBOURGEOISE : pdt, saucisse de volaille, haricots verts, oignon, paprika, vinaigrette

TAJINE DE BOEUF : boule de bœuf, pdt, carottes, oignon, pruneaux, cumin, tomate

SALADE BLANCHE : pousses de soja, céleri râpé, coeurs de palmier, mayonnaise

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes * : Plat contenant de la viande de porc



Menu A – SEMAINE 49 du 01 au 07 décembre 2025



		LUNDI 01		MARDI 02		MERCREDI 03		JEUDI 04		VENDREDI 05		SAMEDI 06		DIMANCHE 07
ENTREE	H3	TABOULE	H2	SALADE DE POMMES DE TERRE 	H1	MACÉDOINE MAYONNAISE 	H1	CAROTTES RAPÉES	H2	SALADE DE MAÏS	H1	TARTARE DE TOMATES	H2	*SALADE DE MUSEAU*
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	FILET DE POULET EN SAUCE	V2 	*SAUTÉ DE PORC CUISINÉ*	V2	ÉMINCÉ DE VOLAILLE CUISINÉ	V1 	POISSON MEUNIÈRE	V1	*ROTI DE PORC*	V1 	AXOA	V1 	PAUPIETTE DE SAUMON
ACCOMPAGNEMENT	L2	CAROTTES	L2	RATATOUILLE	L1	BLÉ	L1	POMMES VAPEUR	L3 	BROCOLIS CRÈME	L1	PLAT COMPLET	L2	SALSIFIS CAROTTE
FROMAGE	F	ST PAULIN 	F	GOUDA	F	CARRÉ FRAIS 	F	CAMEMBERT 	F	FROMAGE 	F	CANTAL AOP 	F	TOMME BLANCHE
DESSERT	D1	FRUIT	D1	LAITAGE	D1	FLAN NAPPÉ CARAMEL 	D1	COMPOTE POMME BANANE	D1	YAOURT	D1	ÉCLAIR CHOCOLAT	D1 	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE

SALADE DE MUSEAU : fromage de tête, pdt, vinaigrette

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2

Menu B – SEMAINE 49 du 01 au 07 décembre 2025



		LUNDI 01		MARDI 02		MERCREDI 03		JEUDI 04		VENDREDI 05		SAMEDI 06		DIMANCHE 07
ENTREE	H2	Œufs durs COCKTAIL	H1	SALADE D'AGRUMES	H2	SALADE DE PATES	H2	SALADE DE LENTILLES	H1	BETTERAVES EN SALADE	H3	*CHARCUTERIE*	H1	POIREAUX VINAIGRETTE
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	*SAUCISSE CUISINÉE*	V2	POULET ROTI	V1	PAUPIETTE DE VEAU EN SAUCE	V3	Œufs BROUILLES AU FROMAGE	V2	*PAIN DE VIANDE*	V2	POISSON AU FOUR	V2	SAUTÉ DE CANARD AUX CHAMPIGNONS
ACCOMPAGNEMENT	L3	HARICOTS VERTS	L1	POMMES RISSOLÉES	L2	BLETTES A LA TOMATE	L2	ÉPINARDS CRÈME	L1	PURÉE DE LÉGUMES	L2	RIZ	L1	ROSTIES
FROMAGE	F	ST PAULIN	F	GOUDA	F	CARRÉ FRAIS	F	CAMEMBERT	F	FROMAGE	F	CANTAL AOP	F	TOMME BLANCHE
DESSERT	D1	FRUIT	D1	LAITAGE	D1	FLAN NAPPÉ CARAMEL	D1	COMPOTE POMME BANANE	D1	YAOURT AROMATISÉ	D1	ÉCLAIR CHOCOLAT	D1	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE

SALADE D'AGRUMES : pamplemousse, maïs, tomate, cœur de palmier, vinaigrette

SALADE DE MUSEAU : fromage de tête, pdt, vinaigrette

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu A – SE 50 du 08 au 14 décembre 2025

		LUNDI 08		MARDI 09		MERCREDI 10		JEUDI 11		VENDREDI 12		SAMEDI 13		DIMANCHE 14
ENTREE	H1	CHOU COLESLAW	H2	SALADE DE BLÉ	H3	ŒUF DUR MAYONNAISE 	H1	MACÉDOINE MAYONNAISE 	H1	SALADE DE BETTERAVES 	H3	*CHARCUTERIE*	H2	*CHOU VERT AUX LARDONS*
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2 1	FILET DE POULET EN SAUCE 	V1	SAUTÉ DE BCEUF CUISINÉ	V2	TARTE AU THON	V2	POULET ROTI	V1	PATES AU SAUMON 	V2	*ANDOUILLETTE*	V1	LANGUE DE BCEUF
ACCOMPAGNEMENT	L1	POMMES ORIENTALES	L2	CAROTTES 	L2	PLAT COMPLET + SALADE	L1	POMMES VAPEUR	L1	PLAT COMPLET	L2	CŒUR DE SALADE BRAISÉ	L3	RATA DE POIREAUX POMMES DE TERRE
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	FROMAGE 	F	ST PAULIN	D1	BARRE BRETONNE	F	CARRÉ FRAIS 	F	EMMENTAL	F	BLEU DOUCEUR
DESSERT	D1	FLAN VANILLE 	D1	FRUIT	D1	FROMAGE BLANC SUCRÉ 	D2	COMPOTE	D1	YAOURT SUCRÉ	D1	FROMAGE BLANC STRACCIATELLA	D1	LIÉGEOIS CAFÉ

CHOU COLESLAW: carottes et chou râpé, mayonnaise et fromage blanc

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2

Menu B – SEMAINE 50 du 08 au 14 décembre 2025

		LUNDI 08		MARDI 09		MERCREDI 10		JEUDI 11		VENDREDI 12		SAMEDI 13		DIMANCHE 14
ENTREE	H2	SURIMI MAYONNAISE	H3	*ROSETTE* 	H1	CAROTTES RAPÉES	H3	HOUMOUS 	H2	TABOULÉ	H1	ANTI-PASTI	H1	SALADE DE PALMIER COMPOSÉE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	PAUPIETTE DE VEAU	V3	ROULÉS AU FROMAGE	V1 	*SAUCISSE CUISSINÉE*	V3 	POISSON AU FOUR	V2	BOULES DE BŒUF EN SAUCE	V1 	LASAGNES MAISON	V2 	*POÉLÉE VILLAGEOISE
ACCOMPAGNEMENT	L3	CHOUX DE BRUXELLES	L3	PLAT COMPLET + SALADE	L1	PURÉE	L3	RATATOUILLE	L3	HARICOTS VERTS	L1	PLAT COMPLET	L2	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	FROMAGE 	F	ST PAULIN 	D1	BARRE BRETONNE	F	CARRÉ FRAIS 	F	EMMENTAL 	F	BLEU DOUCEUR
DESSERT	D1	FLAN VANILLE 	D1	FRUIT	D1	FROMAGE BLANC SUCRÉ 	D2	COMPOTE	D1	YAOURT SUCRÉ 	D1	FROMAGE BLANC STRACCIA-TELLA	D1	LIÉGEOIS CAFÉ

CHOU COLESLAW : carotte et chou râpé, mayonnaise

ANTI PASTI : courgette, brunoise du soleil, artichaut, basilic, olives vertes, huile

POÉLÉE VILLAGEOISE : pdt, saucisson a l'ail, saucisse de francfort, champignon, macédoine, oignon, persillade

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu A – SEMAINE 51 du 15 au 21 décembre 2025

		LUNDI 15		MARDI 16		MERCREDI 17		JEUDI 18		VENDREDI 19		SAMEDI 20		DIMANCHE 21
ENTREE	H1	SALADE TRIOLO	H2	PIZZA	H3	RADIS BEURRE	H3	RILLETTES DE THON	H2	TABOULÉ	H3	CHARCU-TERIE	H1	SALADE ATURINE
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	SAUCISSE CUISINÉE	V1	PAUPIETTE DE VEAU EN SAUCE	V1	BŒUF FOYOT	V2	NOUILLES DES MANDARINS	V1	POISSON CUISINÉ	V2	*BOUDIN BLANC*	V3	CANARD PERLÉ A L'ORANGE
ACCOMPAGNEMENT	L1	LENTILLES	L2	HARICOTS VERTS	L1	SEMOLULE	L2	PLAT COMPLET	L2	COURGETTES	L2	PUREE ET POMME	L3	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	CAMEMBERT	F	MIMOLETTE	F	BLEU DOUCEUR	F	FROMAGE	F	CARRÉ FRAIS	F	GOUDA	F	TOMME NOIRE
DESSERT	D1	MOUSSE CHOCOLAT	D1	FRUIT	D1	YAOURT SUCRÉ	D1	COMPOTE	D1	CRÈME CARAMEL	D1	POMMES AU FOUR MAISON ET CARAMEL	D1	FROMAGE BLANC SUCRÉ

SALADE ATURINE : pousses de soja, pomme, poivron, persil, vinaigrette

NOUILLES DES MANDARINS : spaghetti, émincé de volaille, épices thaï, oignon, sauce soja, graines de sésame, jus d'orange, gingembre, sucre, vinaigre

CANARD PERLÉ A L'ORANGE : boulgour, effiloché de canard, jus d'orange, orange, oignon

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2

Menu B – SEMAINE 51 du 15 au 21 décembre 2025

		LUNDI 15		MARDI 16		MERCREDI 17		JEUDI 18		VENDREDI 19		SAMEDI 20		DIMANCHE 21
ENTREE	H2	SALADE DE RIZ	H1	SALADE DE MAÏS	H2	SALADE CORAYA	H2	SALADE DE PATES	H1	HARICOTS VERTS EN SALADE	H1	CAROTTES CIBOULETTE	H2	SALADE ARGENTEUIL
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	POULET ROTI	V2	MERGUEZ	V2	*QUICHE*	V3	OMELETTE	V3	TOMATE FARCI	V1	MARMITE DE CALAMARS	V1	ROTI DE VEAU
ACCOMPAGNEMENT	L2	POÉLÉE DE LÉGUMES	L1	POMMES GRENAILLE	L2	PLAT COMPLET	L3	BROCOLIS CRÈME	L1	RIZ	L1	PLAT COMPLET	L1	POMMES BOULANGÈRE
FROMAGE	F	CAMEMBERT	F	MIMOLETTE	F	BLEU DOUCEUR	F	FROMAGE	F	CARRÉ FRAIS	F	GOUDA	F	TOMME NOIRE
DESSERT	D1	MOUSSE CHOCOLAT	D1	FRUIT	D1	YAOURT SUCRÉ	D1	COMPOTE	D1	CRÈME CARAMEL	D1	POMMES AU FOUR MAISON ET CARAMEL	D1	FROMAGE BLANC SUCRÉ

MARMITE DE CALAMARS : calamars, pdt, moules, oignon, sauce tomate, fumet de poisson, von blanc, crème, ail, persil

SALADE CORAYA : pdt, surimi, râpé, mayonnaise

SALADE ARGENTEUIL : pdt, asperges, vinaigrette

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



*Joyeuses
Fêtes*

Menu A – SE 52 du 22 au 28 décembre 2025

		LUNDI 22		MARDI 23		MERCREDI 24		JEUDI 25 NOËL		VENDREDI 26		SAMEDI 27		DIMANCHE 28
ENTREE	H2	SALADE DE POMMES DE TERRE	H1	DUO DE CRUDITÉS	H3	*SAUCISSON A L'AIL*	H2	MOUSSE DE CANARD	H2	SALADE DE RIZ	H1	SALADE SOJA ET MAÏS	H1	TARTARE DE LÉGUMES
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2 	*SAUTÉ DE PORC CUISINÉ*	V2 	CUISSE DE POULET ROTI	V2	TARTE 4 FROMAGES	V1	CHEVREUIL SAUCE CHASSEUR	V2 	POISSON MEUNIÈRE	V2	RETOUR DE PÊCHE	V2 	*POÉLÉE ESPAGNOLE*
ACCOMPAGNEMENT	L3	CAROTTES	L1	POMMES SAUTÉES	L2	PLAT COMPLET + SALADE	L1	POMMES GRENAILLE	L2 	ÉPINARDS CRÈME	L2	ROSTIES	L2	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F 	BLEU DOUCEUR	F	FROMAGE	F 	ST NECTAIRE	D2 	MADELEINE	F	EMMENTAL	F	ST PAULIN
DESSERT	D1	COMPOTE	D1 	LAITAGE	D1	FRUIT 	D1 	DESSERT DE NOËL	D1 	PETIT SUISSE AUX FRUITS	D1 	PÊCHE AU SIROP	D1	LIÉGEOIS CAFÉ

POÉLÉE ESPAGNOLE : pdt, oignons, haricots plats, chorizo, poivron, dés de jambon, épices espagnoles

DUO DE CRUDITÉS : carottes et céleri râpé, mayonnaise, curcuma

CHEVREUIL SAUCE CHASSEUR : chevreuil, fond brun, fruits rouges, vin rouge, oignon, ail, carottes

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Joyeuses Fêtes

Menu B – semaine 52 du 22 au 28 décembre 2025

		LUNDI 22		MARDI 23		MERCREDI 24		JEUDI 25 NOËL		VENDREDI 26		SAMEDI 27		DIMANCHE 28	
ENTREE	H1	HARICOTS FORESTIERS	H2	TABOULÉ	H1	SALADE DE MAÏS	H3	TERRINE DE SAUMON	H1	BETTERAVES EN SALADE		H3	*CHARCUTERIE*	H2	SALADE BLANCHE
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE		H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	ROTI DE DINDE AU JUS	V3	LASAGNES ÉPINARDS CHEVRE	V1	FRICASSÉE DE VOLAILLE EN SAUCE	V2	CABILLAUD BEURRE CRUSTACES	V1	FILET DE POULET CUISINÉ		V1	TARTE AUX LÉGUMES	V1	MITONNÉ DE BOEUF
ACCOMPAGNEMENT	L1	PETITS POIS	L3	PLAT COMPLET	L1	RIZ	L2	POÉLÉE LÉGUMES ANCIENS	L1	SEMOULE		L1	PLAT COMPLET + SALADE	L1	FLAGEOLETS
FROMAGE	F	CAMEMBERT	F	BLEU DOUCEUR	F	CARRÉ FRAIS	F	ST NECTAIRE	D1	PETITS SUISSES AUX FRUITS		F	EMMENTAL	F	ST PAULIN
DESSERT	D1	COMPOTE	D1	LAITAGE BIO	D1	FRUIT	D1	DESSERT DE NOËL	D2	MADELEINE		D1	PÊCHE AU SIROP	D1	LÎGEOIS CAFÉ

SALADE BLANCHE : pousses de soja, céleri râpé, coeurs de palmier, mayonnaise

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc

BONNE ANNÉE

*Joyeuses
Fêtes*

2026



Menu A – SE 01 du 29 au 03 janvier 2026

		LUNDI 29		MARDI 30		MERCREDI 31		JEUDI 25 1 ^{er} de l'An		VENDREDI 02		SAMEDI 03		DIMANCHE 04
ENTREE	H3	SALADE DE LENTILLES	H1	HARICOTS VERTS <small>CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2</small>	H3	*MORTADELLE *	H1	POIREAUX VINAIGRETTE FRAMBOISE	H3	SALADE NAPOLI	H3	*CHARCUTERIE*	H1	SALADE BLANCHE
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2 	*SAUCISSE CUISINÉE*	V2	FILET DE POULET CUISINÉ	V2	TARTE CHÈVRE TOMATE BASILIC	V1	LASAGNES AU SAUMON MAISON	V3 	POISSON MEUNIÈRE	V2	*SAUPIQUET DE JAMBON*	V1	*CRÉPINETTE DE PORC*
ACCOMPAGNEMENT	L2	POÉLÉE DE CAMPAGNE	L1	LENTILLES	L2	PLAT COMPLET + SALADE	L2	PLAT COMPLET	L2 <small>CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2</small>	ÉPINARDS CRÈME	L2	CAPONATINE DE COURGETTE	L1	POMMES BOULANGÈRES
FROMAGE	F	GOUDA 	F	CARRÉ FRAIS	F	CAMEMBERT		FROMAGE	F	BLEU DOUCEUR 	F	ST PAULIN	F	TOMME BLANCHE
DESSERT	D1	YAOURT SUCRÉ 	D1	MOELLEUX CITRON 	D1	MOUSSE CHOCOLAT 		DESSERT DE FÊTE	D1	COMPOTE	D1	CRÈME VANILLE	D1	FRUIT

SALADE BLANCHE : céleri râpé, germe de soja, cœur de palmier, jus de citron, mayonnaise, muscade

SAUPIQUET DE JAMBON : jambon, sauce tomate, oignon, crème, piment, madère

SALADE NAPOLI : pates, tomates, olives vertes, vinaigrette

POÉLÉE ESPAGNOLE : pdt, oignons, haricots plats, chorizo, poivron, dés de jambon, épices espagnoles

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc

BONNE ANNÉE

2026

*Joyeuses
Fêtes*



Menu B – semaine 01 du 29 au 04 janvier 2026

		LUNDI 29		MARDI 30		MERCREDI 31		JEUDI 25 <i>1^{er} de l'An</i>		VENDREDI 02		SAMEDI 03		DIMANCHE 04
ENTREE	H1	SALADE DE MAÏS	H2	SALADE DE POMME DE TERRE	H1	CAROTTES RAPÉES	H2	FEUILLETÉ CHÈVRE	H2	*PATÉ DE CAMPAGNE*	H1	ANTI PASTI	H2	SALADE ST PIERRE
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	SAUTÉ DE POULET AUX CHAMPIGNON	V1	PAUPIETTE DE VEAU	V1	*ROTI DE PORC*	V2	BOUDIN BLANC	V1	BOEUF BOURGUIGNON	V1	*POÉLÉE DU SUD OUEST*	V2	LANCUE DE BOEUF
ACCOMPAGNEMENT	L1	POMMES GRENAILLE	L2	FARANDOLE DE LÉGUMES	L1	POMMES VAPEUR	L2	PURÉE ET POMME	L1	PATES	L1	PLAT COMPLET	L2	CÈLERİ RELISH
FROMAGE	F	GOUUDA	F	CARRÉ FRAIS	F	CAMEMBERT		FROMAGE	F	BLEU DOUCEUR	F	ST PAULIN	F	TOMME BLANCHE
DESSERT	D1	YAOURT NATURE SUCRÉ	D1	MOELLEUX CITRON	D1	MOUSSE CHOCOLAT		DESSERT DE FÊTE	D1	COMPOTE	D1	CRÈME VANILLE	D1	FRUIT

ANTI PASTI : courgette, brunoise de légumes du soleil, artichaut, basilic, olives vertes, huile

POÉLÉE DU SUD OUEST : pdt, lardons, mais, haricots verts, gésiers confit, oignon, tomate, bouillon de volaille, ail et persil

SALADE ST PIERRE : chou rouge râpé, haricots verts, vinaigrette, paprika

CÈLERİ RELISH : céleri, cumin, jus d'orange, herbes de Provence, miel

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc