



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 22 au 28 décembre 2025

Semaine N°52

PRENOM :

Date et signature :

FORMULES MIDI OU MIDI ET SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1
	Salade Lorraine (cervelas chou blanc)	Salade pdt et poisson	Terrine crémeux de canard au Porto	Galantine de faisan	Carottes râpées citronnées	1 œuf dur sur râpé de légumes	Croustade Dubarry
	Filet de panga à l'oseille	Filet de poulet jaune	Filet mignon à la crème Charentaise	Pavé de veau aux champignons	Saucisses volaille tomatées	Echine de porc braisée	Pintade Vallée d'Auge
	Coquillettes	Ratatouille aux courgettes fraîches	Pâtes Italienne aux légumes	Kougloff de champignons et pommesnoisette	Purée de pommes de terre	Chou vert carotte au jus de viande	Pomme paille/tomate Provençale
	Camembert coupé main	Fromage blanc sucré	Tome de vache au Muscadet	Cabécou Périgord	Rondelé fleur de sel Camargue	Brie coupé main	Montboissier coupé main
	Compote fruits de saison "maison"	Crème pâtissière à la fleur d'oranger	Farandole de mignardises	Bûche de Noël	Clémentines	Pot crème ananas noix de coco	Pavé coco cacao
	Menu N°2 ou SOIR	Menu N°2 ou SOIR	Menu N°2 ou SOIR	Menu N°2 ou SOIR	Menu N°2 ou SOIR	Menu N°2 ou SOIR	Menu N°2 ou SOIR
	Taboulé	Jambon blanc	Gratin fruits mer "maison"	Saumon fumé	Saucisson ail	Achards de légumes	Petites tomates cerise basilic
	Paupiette de veau forestière	Filet de dorade à l'estragon	Dinde aux marrons	Filet de canard à l'orange	Filet de poisson du marché de Noël	Cuisse de poulet Basquaise	Effiloché de bœuf à la Chinoise
	Petites carottes cuisinées	Pommes sautées au persil	Poêlée de marrons & pommes pops	Pommes rosti & romanesco	Jardinière au basilic	Spaghetti	Endive meunière / pomme smile
	Tartare ail et fines herbes	St Paulin coupé main	Crottin de chèvre affiné	Gorgonzola	Yaourt sucré	Fromage blanc nature	Mimolette coupé main
	Mousse citron	Kiwi de France	Bûche de Noël	Charlotte fruits rouges	Tarte Normande	Crème dessert chocolat	Chou vanille

ENTREES	Soupe de poireaux	Velouté de céleri	Crème de volaille	Mouliné de légumes d'hiver	Soupe du Chef	Velouté de brocolis	Crème de potiron
	Salade Lorraine (cervelas chou blanc)	Salade pdt et poisson	Terrine crémeux de canard au Porto	Galantine de faisan	Carottes râpées citronnées	1 œuf dur sur râpé de légumes	Croustade Dubarry
	Taboulé	Jambon blanc	Gratin fruits mer "maison"	Saumon fumé	Saucisson ail	Achards de légumes	Petites tomates cerise basilic
	Trio de crudités	Poireau vinaigrette	Salade du Périgord	Feuilleté de riz de veau	Feuilleté poisson	Mortadelle	Concombre à la crème
	Friand	Betteraves crues râpées	Cœurs de palmier et ses œufs de caille	Terrine de lapin	Terrine de légumes	Macédoine de légumes	Andouille
	Filet de panga à l'oseille	Filet de poulet jaune	Filet mignon à la crème Charentaise	Pavé de veau aux champignons	Saucisses volaille tomatées	Echine de porc braisée	Pintade Vallée d'Auge
	Paupiette de veau forestière	Filet de dorade à l'estragon	Dinde aux marrons	Filet de canard à l'orange	Filet de poisson du marché de Noël	Cuisse de poulet Basquaise	Effiloché de bœuf à la Chinoise
	Araignée de porc au thym	Chili con carne	Filet de rouget beurre d'agrumes	Caille aux raisins	Boudin noir au four	Gratin de la mer au curry	Filet de poulet aux oignons
	Filet de poulet au paprika	Cervelas orloff	Navarin d'agneau	Pavé de thon au sésame	Risollette de veau dotée	Tomate farci au bœuf	Saumonette vigneronne
	Saucisses végétales	Pané végétal	Pépites de blé	Galette à l'oriental	Lasagnes de légumes	Tarte poireau et carotte	Quiche aux légumes du sud

CHOIX MENUS A LA CARTE	VIANDES / POISSONS	Coquillettes	Ratatouille aux courgettes fraîches	Pâtes Italienne aux légumes	Kougloff de champignons et pommesnoisette	Purée de pommes de terre	Chou vert carotte au jus de viande	Pomme paille/tomate Provençale
		Petites carottes cuisinées	Pommes sautées au persil	Poêlée de marrons & pommes pops	Pommes rosti & romanesco	Jardinière au basilic	Spaghetti	Endive meunière / pomme smile
		Choux fleur	Riz	Timbale de riz et tomates cerise	Poêlée gourmande aux asperges vertes	Haricots-verts	Riz pilaf	Brocolis
		Lentilles Bio	Haricots beurre	Haricots blancs et haricots plats	Gratin égumes et endive braisée	Petits pois	Epinard à la crème	Duo de céréales
	GARNITURES	Camembert coupé main	Fromage blanc sucré	Tome de vache au Muscadet	Cabécou Périgord	Rondelé fleur de sel Camargue	Brie coupé main	Montboissier coupé main
		Tartare ail et fines herbes	St Paulin coupé main	Crottin de chèvre affiné	Gorgonzola	Yaourt sucré	Fromage blanc nature	Mimolette coupé main
		Yaourt aromatisé	Fondu Président	Fournols	Bûche de chèvre	Emmental coupé main	Yaourt aromatisé	Yaourt crémeux aux fruits
		Fromage blanc nature	Yaourt nature	Yaourt fermier	Fromage blanc Pamplie	Fromage blanc fruité	Vache Picon	Yaourt crémeux
	DESSERTS / FRUITS	Compote fruits de saison "maison"	Crème pâtissière à la fleur d'oranger	Farandole de mignardises	Bûche de Noël	Clémentines	Pot crème ananas noix de coco	Pavé coco cacao
		Mousse citron	Kiwi de France	Bûche de Noël	Charlotte fruits rouges	Tarte Normande	Crème dessert chocolat	Chou vanille
		Donut sucré	Crème dessert caramel	Moelleux Antillais	Tarte citron meringuée	Novly chocolat	Poire de France	Liégeois chocolat
		Pomme	Compote pommes péches	Salade de fruits exotiques	Ananas rôti au rhum	Compote pommes ananas	Compote pommes framboises	Banane

* nous ne garantissons pas la maîtrise des allergènes

** Pour les déclinaisons "coupé fin" et "haché" nous nous autorisons à substituer une viande par un équivalent sans os