

DU 1er AU 5 DÉCEMBRE

Lundi 1^{ER} décembre

Salade asiatique
Sauté de dinde au jus
Épinards à la créme et riz
Saint-Nectaire
Flan nappé au caramel

Mardi 2 décembre

Salade andalouse
Sauté de veau, façon osso bucco
Purée de carottes et patates douces
Petit suisse sans sucre
Beignet de pomme

Mercredi 3 décembre

Tarte aux légumes

Joue de bœuf aux oignons

Pommes vapeur BIO et brocolis BIO

Ortolan BIO

Purée de pomme mangue

Jeudi 4 décembre

Salade de perles aux légumes
Sauté de porc, sauce charcutière
Purée de légumes
Coulommiers
Mousse au citron

Vendredi 5 décembre

Potage du jour

Paupiette de saumon, sauce beurre blanc

Pommes rissolées

Mimolette

Riz au lait



DU 8 AU 12 DÉCEMBRE

Lundi 8 décembre

Terrine de poisson à l'aneth Mijoté de veau à la Strogonof Penne et champignons Saint-Paulin Liegeois au chocolat

Mardi 9 décembre

Poireaux à la vinaigrette
Rôti de bœuf VBF, sauce chasseur
Purée de pomme de terre et de céleri
Fromage blanc sans sucre
Paris-Brest

Mercredi 10 décembre

Mortadelle-cornichons
Émincé de poulet, sauce normande
Riz et petits pois
Brie
Fruit de saison

Jeudi 11 décembre

Potage du jour

Lasagnes à la Bolognaise VBF

Salade verte- stick vinaigrette

Petit cabray

Fromage blanc à la vanille

Vendredi 12 décembre

Cœur de palmier à la vinaigrette
Filet de hoki, sauce bisque
Pommes vapeur et endives braisées
Chévretine
Purée pomme pêches BIO



DU 15 AU 19 DÉCEMBRE

Lundi 15 décembre

Pâté de campagne-cornichon
Paupiette de bœuf, sauce moutarde
Pâtes et cubes de potiron
Petit-suisse sans sucre
Purée de fruits

Mardi 16 décembre :

Potage du jour Choucroute garnie Cantal Fruit du jour

Mercredi 17 décembre REPAS DE NOËL POUR LES RÉSIDENTS

Jeudi 18 décembre

Crêpe jambon emmental
Rôti de veau au jus et à l'ail
Semoule et légumes couscous
Tomme PY
Liegeois

Vendredi 19 décembre

Carottes râpées à la vinaigrette
Filet de colin à la sauge
Riz sauvage et champignons de Paris
Gouda
Crème dessert pistache



DU 22 AU 26 DÉCEMBRE

Lundi 22 décembre

Carottes râpées vinaigrette
Filet de poulet, moutarde
Quinoa et haricots beurre
Saint Nectaire
Purée de fruits

Mardi 23 décembre

Velouté de potiron

Jambon braisé a la diable*
Épinard à la crème et riz
Emmental bio
Liégeois saveur vanille

Mercredi 24 décembre

Salade de petits légumes, sauce bulgare
Cuisse de poulet à l'orientale
Pommes de terre sautées et petit pois
Chévretine
Semoule au lait

Jeudi 25 décembre

Noël

Vendredi 26 décembre

Salade coleslaw
Filet de hoki à l'anis
Purée de pomme de terre et de céleri
Brie
Crème dessert Chocolat