

Du 23 au 29 décembre 2024		NORMAL		SEMAINE 52		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef lentilles pdt	23-déc.	Potage du Chef lentilles pdt				
Pâté de foie		Pâté de foie				
Kebab de volaille sauce tomate		Filet de colin MSC sauce oseille				
Gratin de panais forestière		Semoule tunisienne				
Edam BIO		Edam BIO				
Liégeois café	Liégeois café					
Mardi					A	B
Soupe à l'oignon	24-déc.	Soupe à l'oignon				
Salade verte emmental		Salade verte emmental				
Andouillette sauce moutarde		Bœuf en daube				
Pommes boulangères		Gratin de navets et carottes				
Yaourt aromatisé BIO		Yaourt aromatisé BIO				
Fruit de saison RUP	Fruit de saison RUP					
JOUR DE NOËL					A	B
Velouté de légumes	25-déc.	Velouté de légumes				
Terrine de homard au cognac		Terrine de homard au cognac				
Sauté de cerf sauce aux marrons		Filet de loup sauce safranée				
Fagots de haricots verts		Brunoise de légumes				
Sainte-Maure cendrée		Sainte-Maure cendrée				
Bûche	Bûche					
Jeudi					A	B
Potage du Chef à la carotte	26-déc.	Potage du Chef à la carotte				
Betterave rouge HVE et artichaut		Betterave rouge HVE et artichaut				
Lasagnes boloqnaises du Chef		Cervelas obernois				
Salade verte		Poêlée de choux de bruxelles				
Yaourt bifidus nature		Yaourt bifidus nature				
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO					
Vendredi					A	B
Bouillon de légumes vermicelles	27-déc.	Bouillon de légumes vermicelles				
Crêpes au fromage		Crêpes au fromage				
Colin meunière MSC		Rôti de veau sauce hongroise				
Brocolis aux amandes		Poêlée sarladaise				
Maroilles AOP		Maroilles AOP				
Yaourt tentation pâtissière	Yaourt tentation pâtissière					
Samedi					A	B
Potage au potiron	28-déc.	Potage au potiron				
Salade Roméo		Salade Roméo				
Emincé de poulet sauce paprika		Omelette sauce basquaise				
Riz de Camarque aux poivrons		Ratatouille du Chef				
Brebis crème		Brebis crème				
Fruit de saison HVE	Fruit de saison HVE					
Dimanche					A	B
Potage du Chef à la courgette	29-déc.	Potage du Chef à la courgette				
Salade de penne		Salade de penne				
Sauté de bœuf au jus		Œuf dur (local) à la béchamel				
Carottes Vichy BIO		Epinards à la béchamel				
Cantal AOP		Cantal AOP				
Beignet framboise	Beignet framboise					

A rendre pour le VENDREDI 13 DECEMBRE

Du 23 au 29 décembre 2024		SANS SEL		SEMAINE 52		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef lentilles pdt		23-déc.	Potage du Chef lentilles pdt			
Salade fermière			Salade fermière			
Kebab de volaille			Filet de colin MSC			
Gratin de panais forestière			Semoule tunisienne			
Yaourt sucré BIO			Yaourt sucré BIO			
Liégeois café		Liégeois café				
		Mardi			A	B
Soupe à l'oignon		24-déc.	Soupe à l'oignon			
Salade verte			Salade verte			
Rôti de dinde au jus			Bœuf en daube			
Pommes boulangères			Gratin de navets et carottes			
Yaourt aromatisé BIO			Yaourt aromatisé BIO			
Fruit de saison RUP		Fruit de saison RUP				
		JOUR DE NOËL		A	B	
Velouté de légumes		25-déc.	Velouté de légumes			
Terrine de homard au cognac			Terrine de homard au cognac			
Sauté de cerf			Filet de loup			
Fagots de haricots verts			Brunoise de légumes			
Fromage blanc au caramel			Fromage blanc au caramel			
Bûche		Bûche				
		Jeudi			A	B
Potage du Chef à la carotte		26-déc.	Potage du Chef à la carotte			
Betterave rouge HVE et artichaut			Betterave rouge HVE et artichaut			
Lasagnes boloqnaises du Chef			Cuisse de poule			
Salade verte			Poêlée de choux de bruxelles			
Yaourt bifidus nature			Yaourt bifidus nature			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Vendredi			A	B
Bouillon de légumes vermicelles		27-déc.	Bouillon de légumes vermicelles			
Macédoine vinaigrette			Macédoine vinaigrette			
Colin meunière MSC			Rôti de veau			
Brocolis aux amandes			Poêlée sarladaise			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
Yaourt tentation pâtissière		Yaourt tentation pâtissière				
		Samedi			A	B
Potage au potiron		28-déc.	Potage au potiron			
Salade Roméo			Salade Roméo			
Emincé de poulet			Omelette ciboulette			
Riz de Camarque aux poivrons			Ratatouille du Chef			
Petit-suisse aromatisé			Petit-suisse aromatisé			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE				
		Dimanche			A	B
Potage du Chef à la courgette		29-déc.	Potage du Chef à la courgette			
Salade de penne			Salade de penne			
Sauté de bœuf			Œuf dur (local) à la crème			
Carottes Vichy BIO			Epinards à la crème			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Beignet framboise		Beignet framboise				

A rendre pour le VENDREDI 13 DECEMBRE

Du 23 au 29 décembre 2024		SANS SUCRE		SEMAINE 52		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef lentilles pdt			Potage du Chef lentilles pdt			
Pâté de foie			Pâté de foie			
Kebab de volaille sauce tomate		23-déc.	Filet de colin MSC sauce oseille			
Gratin de panais forestière			Semoule tunisienne			
Edam BIO			Edam BIO			
Petits-suisses nature			Petits-suisses nature			
MENU A		Mardi	MENU B		A	B
Soupe à l'oignon			Soupe à l'oignon			
Salade verte emmental			Salade verte emmental			
Andouillette sauce moutarde		24-déc.	Bœuf en daube			
Pommes boulangères			Gratin de navets et carottes			
Yaourt nature BIO			Yaourt nature BIO			
Fruit de saison RUP			Fruit de saison RUP			
JOUR DE NOËL		JOUR DE NOËL		A	B	
Velouté de légumes			Velouté de légumes			
Terrine de homard au cognac			Terrine de homard au cognac			
Sauté de cerf sauce aux marrons		25-déc.	Filet de loup sauce safranée			
Fagots de haricots verts			Brunoise de légumes			
Sainte-Maure cendrée			Sainte-Maure cendrée			
Bûche			Bûche			
MENU A		Jeudi	MENU B		A	B
Potage du Chef à la carotte			Potage du Chef à la carotte			
Betterave rouge HVE et artichaut			Betterave rouge HVE et artichaut			
Lasagnes boloqnaises du Chef		26-déc.	Cervelas obernois			
Salade verte			Poêlée de choux de bruxelles			
Yaourt bifidus nature			Yaourt bifidus nature			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
MENU A		Vendredi	MENU B		A	B
Bouillon de légumes vermicelles			Bouillon de légumes vermicelles			
Crêpes au fromage			Crêpes au fromage			
Colin meunière MSC		27-déc.	Rôti de veau sauce hongroise			
Brocolis aux amandes			Poêlée sarladaise			
Maroilles AOP			Maroilles AOP			
Yaourt nature			Yaourt nature			
MENU A		Samedi	MENU B		A	B
Potage au potiron			Potage au potiron			
Salade Roméo			Salade Roméo			
Emincé de poulet sauce paprika		28-déc.	Omelette sauce basquaise			
Riz de Camarque aux poivrons			Ratatouille du Chef			
Brebis crème			Brebis crème			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
MENU A		Dimanche	MENU B		A	B
Potage du Chef à la courgette			Potage du Chef à la courgette			
Salade de penne			Salade de penne			
Sauté de bœuf au jus		29-déc.	Œuf dur (local) à la béchamel			
Carottes Vichy BIO			Epinards à la béchamel			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Tarte aux pommes			Tarte aux pommes			

A rendre pour le VENDREDI 13 DECEMBRE

Du 23 au 29 décembre 2024	VEGETARIEN	SEMAINE 52
LUNDI		
Potage du Chef lentilles pdt		23-déc.
Salade fermière		
Omelette sauce tomate		
Gratin de panais forestière		
Edam BIO		
Liégeois café		
MARDI		
Soupe à l'oignon		24-déc.
Salade verte emmental		
Galette de soja sauce moutarde		
Pommes boulangères		
Yaourt aromatisé BIO		
Fruit de saison RUP		
MERCREDI		
Velouté de légumes		25-déc.
Terrine aux légumes tricolore		
Feuilleté chèvre		
Brunoise de légumes		
Sainte-Maure cendrée		
Bûche		
JEUDI		
Potage du Chef à la carotte		26-déc.
Betterave rouge HVE et artichaut		
Tarte aux légumes du soleil		
Salade verte		
Yaourt bifidus nature		
Fruit de saison BIO		
 VENDREDI		
Bouillon de légumes vermicelles		27-déc.
Macédoine vinaigrette		
Crêpes au fromage		
Brocolis aux amandes		
Maroilles AOP		
Yaourt tentation pâtissière		
SAMEDI		
Potage au potiron		28-déc.
Salade Roméo		
Omelette sauce basquaise		
Riz de Camargue IGP aux poivrons		
Brebis crème		
Fruit de saison HVE		
DIMANCHE		
Potage du Chef à la courgette		29-déc.
Salade de penne		
Œuf dur (local) à la béchamel		
Carottes Vichy BIO		
Canntal AOP		
Beignet framboise		

A rendre pour le VENDREDI 13 DECEMBRE