

Du 30 décembre au 05 janvier 2025		NORMAL		SEMAINE 01		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux épinards		30-déc.	Potage du Chef aux épinards			
Salade de perles HVE au curry			Salade de perles HVE au curry			
Pot au feu			Filet de poulet aux épices douces			
Légumes pot au feu			Navets braisés			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Fruit de saison		Fruit de saison				
Mardi			Mardi		A	B
Soupe chinoise		31-déc.	Soupe chinoise			
Céleri aux pommes HVE			Céleri aux pommes HVE			
Escalope de volaille sauce milanaise			Paleron de bœuf sauce tomate			
Gratin de chou-fleur BIO			Coquillettes BIO			
Cantafrais			Cantafrais			
Entremet du Chef à la pistache		Entremet du Chef à la pistache				
JOUR DE L'AN			BONNEANNEE 2025!		A	B
Velouté de bolets		1-janv.	Velouté de bolets			
Pâté Richelieu			Pâté Richelieu			
Cuisse de pintadeau sauce au poivre			Pavé de saumon MSC sauce aux morilles			
Pommes de terre duchesses			Purée de patate douce			
Fourme d'Ambert AOP			Fourme d'Ambert AOP			
Bavarois passion		Bavarois passion				
Jeudi			Jeudi		A	B
Potage du Chef aux légumes		2-janv.	Potage du Chef aux légumes			
Carottes râpées BIO et cœur de palmier			Carottes râpées BIO et cœur de palmier			
Saucisse de toulouse aux épices			Boulettes de volaille sauce Bercy			
Pommes vapeur persillées			Haricots verts persillés			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Fruit de saison		Fruit de saison				
Vendredi			Vendredi		A	B
Velouté à la tomate		3-janv.	Velouté à la tomate			
Cake du Chef aux olives noires			Cake du Chef aux olives noires			
Pavé de saumon MSC sauce aneth			Sauté de bœuf sauce poivre			
Poêlée de fenouil			Riz de Camarque IGP aux oignons			
Camembert			Camembert			
Fromage blanc à la noix de coco		Fromage blanc à la noix de coco				
Samedi			Samedi		A	B
Soupe au cresson		4-janv.	Soupe au cresson			
Saucisson à l'ail			Saucisson à l'ail			
Joue de porc au cidre			Escalope de volaille sauce crème ciboulette			
Quinoa aux dés de carottes			Carottes Vichy BIO			
Tomme noire			Tomme noire			
Compote de pommes BIO		Compote de pommes BIO				
Dimanche			Dimanche		A	B
Potage du Chef aux poireaux		5-janv.	Potage du Chef aux poireaux			
Salade coleslaw HVE			Salade coleslaw HVE			
Rôti de dinde sauce tomate et basilic			Couscous de la mer			
Courgettes à l'ail			Semoule BIO			
Munster AOP			Munster AOP			
Galette des rois		Galette des rois				

A rendre pour le VENDREDI 20 DECEMBRE

Du 30 décembre au 05 janvier 2025		SANS SEL		SEMAINE 01		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux épinards		30-déc.	Potage du Chef aux épinards			
Salade de perles HVE au curry			Salade de perles HVE au curry			
Pot au feu			Filet de poulet			
Légumes pot au feu			Navets braisés			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Mardi			A	B
Soupe chinoise		31-déc.	Soupe chinoise			
Céleri aux pommes HVE			Céleri aux pommes HVE			
Escalope de volaille			Paleron de bœuf			
Gratin de chou-fleur BIO			Coquillettes BIO			
Yaourt brassé			Yaourt brassé			
Entremet du Chef à la pistache			Entremet du Chef à la pistache			
JOUR DE L'AN			BONNEANNEE 2025!		A	B
Velouté de bolets		1-janv.	Velouté de bolets			
Salade aux gésiers			Salade aux gésiers			
Cuisse de pintade			Pavé de saumon MSC			
Pommes de terre duchesses			Purée de patate douce			
Fromage blanc au citron			Fromage blanc au citron			
Bavarois passion			Bavarois passion			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef aux légumes		2-janv.	Potage du Chef aux légumes			
Carottes râpées BIO et cœur de palmier			Carottes râpées BIO et cœur de palmier			
Paupiette de volaille			Boulettes de volaille			
Pommes vapeur			Haricots verts			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Vendredi			A	B
Velouté à la tomate		3-janv.	Velouté à la tomate			
Cake du Chef aux olives noires			Cake du Chef aux olives noires			
Pavé de saumon MSC			Sauté de bœuf			
Poêlée de fenouil			Riz de Camarque IGP aux oignons			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Fromage blanc à la noix de coco			Fromage blanc à la noix de coco			
		Samedi			A	B
Soupe au cresson		4-janv.	Soupe au cresson			
Salade de haricots blancs vinaigrette			Salade de haricots blancs vinaigrette			
Joue de porc			Escalope de volaille			
Quinoa aux dés de carottes			Carottes Vichy BIO			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Compote de pommes BIO			Compote de pommes BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux poireaux		5-janv.	Potage du Chef aux poireaux			
Salade coleslaw HVE			Salade coleslaw HVE			
Rôti de dinde			Filet de colin MSC			
Courgettes			Semoule BIO			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
Galette des rois			Galette des rois			

A rendre pour le VENDREDI 20 DECEMBRE

Du 30 décembre au 05 janvier 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 01	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B	
Potage du Chef aux épinards Salade de perles HVE au curry Pot au feu Légumes pot au feu Emmental BIO Fruit de saison	30-déc.	Potage du Chef aux épinards Salade de perles HVE au curry Filet de poulet aux épices douces Navets braisés Emmental BIO Fruit de saison			
Mardi		A		B	
Soupe chinoise Céleri aux pommes HVE Escalope de volaille sauce milanaise Gratin de chou-fleur BIO Cantafrais Fromage blanc nature	31-déc.	Soupe chinoise Céleri aux pommes HVE Paleron de bœuf sauce tomate Coquillettes BIO Cantafrais Fromage blanc nature			
JOUR DE L'AN		BONNEANNEE 2025!		A	
Velouté de bolets Pâté Richelieu Cuisse de pintade sauce au poivre Pommes de terre duchesses Fourme d'Ambert AOP Bavarois passion	1-janv.	Velouté de bolets Pâté Richelieu Pavé de saumon MSC sauce aux morilles Purée de patate douce Fourme d'Ambert AOP Bavarois passion			
Jeudi		A		B	
Potage du Chef aux légumes Carottes râpées BIO et cœur de palmier Saucisse de toulouse aux épices Pommes vapeur persillées Fromage blanc nature BIO Fruit de saison	2-janv.	Potage du Chef aux légumes Carottes râpées BIO et cœur de palmier Boulettes de volaille sauce Bercy Haricots verts persillés Fromage blanc nature BIO Fruit de saison			
Vendredi		A		B	
Velouté à la tomate Cake du Chef aux olives noires Pavé de saumon MSC sauce aneth Poêlée de fenouil Camembert Fromage blanc nature	3-janv.	Velouté à la tomate Cake du Chef aux olives noires Sauté de bœuf sauce poivre Riz de Camarque IGP aux oignons Camembert Fromage blanc nature			
Samedi		A		B	
Soupe au cresson Saucisson à l'ail Joue de porc au cidre Quinoa aux dés de carottes Tomme noire Compote de pommes BIO	4-janv.	Soupe au cresson Saucisson à l'ail Escalope de volaille sauce crème ciboulette Carottes Vichy BIO Tomme noire Compote de pommes BIO			
Dimanche		A		B	
Potage du Chef aux poireaux Salade coleslaw HVE Rôti de dinde sauce tomate et basilic Courgettes à l'ail Munster AOP Galette des rois	5-janv.	Potage du Chef aux poireaux Salade coleslaw HVE Couscous de la mer Semoule BIO Munster AOP Galette des rois			

A rendre pour le VENDREDI 20 DECEMBRE

Du 30 décembre au 05 janvier 2025	VEGETARIEN	SEMAINE 01
LUNDI		
Potage du Chef aux épiards		30-déc.
Salade de perles HVE au curry		
Boulettes de soja sauce aux épices douces		
Légumes pot au feu		
Emmental BIO		
Fruit de saison		
MARDI		
Soupe chinoise		31-déc.
Céleri aux pommes HVE		
Quenelles lyonnaises sauce tomate		
Gratin de chou-fleur BIO		
Cantafras		
Entremet du Chef à la pistache		
MERCREDI		
Velouté de bolets		1-janv.
Salade Esaü		
Galette de soja sauce au poivre		
Pommes de terre duchesses		
Fourme d'Ambert AOP		
Bavarois passion		
JEUDI		
Potage du Chef aux légumes		2-janv.
Carottes râpées BIO et cœur de palmier		
Galette de quinoa à la provençale		
Pommes vapeur persillées		
Fromage blanc sucré BIO		
Fruit de saison		
VENDREDI		
Velouté à la tomate		3-janv.
Cake du Chef aux olives noires		
Crêpe aux champignons		
Poêlée de fenouil		
Camembert		
Fromage blanc à la noix de coco		
SAMEDI		
Soupe au cresson		4-janv.
Salade de haricots blancs vinaigrette		
Galette de soja sauce cidre		
Quinoa aux dés de carottes		
Tomme noire		
Compote de pommes BIO		
DIMANCHE		
Potage du Chef aux poireaux		5-janv.
Salade coleslaw HVE		
Boulettes de soja sauce tomate basilic		
Courgettes à l'ail		
Munster AOP		
Galette des rois		

A rendre pour le VENDREDI 20 DECEMBRE