



Des plaisirs gourmands pour fêter Noël

MIDI	LUNDI 4	Poireaux à la vinaigrette Bœuf bourguignon et farfalles Fromage blanc BIO Poire HVE	MARDI 5	Chou blanc vinaigrette Filet de merlu, PDT et légumes St-Paulin BIO Liégeois au café	MERCREDI 6	Riz nicolis au thon Bouchées de légumes aux amandes BIO et légumes verdurette Yaourt nature BIO Tartare de pomme, kiwi et mangue	JEUDI 7	Duo de crudités Bitokes d'agneau sauce au miel et amandes, purée de potiron Emmental BIO Compote pomme biscuit HVE
SOIR	LUNDI 11	Crème de champignons Omelette au fromage Crème dessert chocolat	Crème de carottes à la coriandre Coppa Orange IGP	Crème d'épinards Salade strasbourgeoise aux légumes Mousse au citron	MERCREDI 13	Carottes râpées Poulet rôti au jus et poêlée de PDT aux légumes Brie BIO Compote pomme mirabelle HVE	JEUDI 14	Potage au brocolis Bûche de jambon et mousse de foie Tarte tatin aux pommes
MIDI	LUNDI 18	Pomelo Rougaill saucisse, lentilles et riz St-Morét BIO Crème dessert au café	Betteraves rouges HVE Galette de poisson blanc et légumes Petit-suisse aux fruits BIO Orange IGP	Carottes râpées Poulet rôti au jus et poêlée de PDT aux légumes Brie BIO Compote pomme mirabelle HVE	MERCREDI 20	Crème de champignons Pâté de foie Tiramisu spéculos	JEUDI 21	Lentilles vertes et ciboulette Potée de légumes Fromage blanc BIO Pomme HVE
SOIR	LUNDI 18	Mouliné de légumes PDT mimosa Poire HVE	Velouté Dubarry Tresse au poulet Mousse au chocolat	Crème de champignons Pâté de foie Tiramisu spéculos	MERCREDI 20	Crème de champignons Pâté de foie Tiramisu spéculos	JEUDI 21	Potage au brocolis Salade toscane Crème dessert vanille
MIDI	LUNDI 18	Macédoine de légumes Carbonade flamande et PDT Petit-suisse aux fruits BIO Poire HVE	Duo brocolis chou-fleur en vinaigrette Paupiette de veau sauce au cidre et macaroni Cantadou ail et fines herbes Cake au citron et pavot BIO	Pâté de tête Filet de poulet sauce échalote, haricots verts Fromage blanc BIO Clémentine IGP	MERCREDI 20	Pâté de tête Filet de poulet sauce échalote, haricots verts Fromage blanc BIO Clémentine IGP	JEUDI 21	Duo de crudités Tartiflette Mimolette BIO Compote pomme poire HVE
SOIR	LUNDI 25	Potage au potiron Quiche lorraine Liégeois à la vanille	Crème d'épinards Omelette aux fines herbes Orange IGP	Velouté Dubarry Salade Marco Polo Crème dessert praliné	MERCREDI 27	Velouté Dubarry Salade Marco Polo Crème dessert praliné	JEUDI 28	Crème de carottes à la coriandre Salade indienne Mousse au café
MIDI	LUNDI 25	NOËL Velouté de marrons Suprême de poulet aux figues, foie gras embeurré de PDT truffées Fourme d'Ambert AOP Entremet chocolat praliné	PDT mimosa Saucisse fumée et brocolis à la crème et brocolis à la crème Yaourt nature BIO Clémentine IGP	Pomelo Steak haché à la crème de coriandre, petits pois et carottes Camembert Crème dessert caramel	MERCREDI 27	Pomelo Steak haché à la crème de coriandre, petits pois et carottes Camembert Crème dessert caramel	JEUDI 28	Lentilles corail et pois chiches Tortillas aux herbes et poêlée de légumes Petit-suisse aux fruits BIO Orange IGP
SOIR	LUNDI 25	Potage au potiron Aspic d'œuf au jambon Poire HVE	Potage de céleri nature Nems au poulet Liégeois au café	Crème de champignons Œufs pochés Compote pomme abricot HVE	MERCREDI 27	Crème de champignons Œufs pochés Compote pomme abricot HVE	JEUDI 28	Mouliné de légumes Pâtes risotti à la nicoise Flan au chocolat

VENDREDI 1 ^{er} ROYAUME-UNI	Coloslaw Fish and Chips Carré frais Pudding au chocolat	SAMEDI 2	Lentilles corail et pois chiches Bœuf sauce bleu et jardinière de légumes Petit-suisse aux fruits BIO Tartare de fruits exotiques	DIMANCHE 3	Tartare d'artichaut Porc au sirop d'érable Coulommiers Tarte normande	
	Velouté Dubarry Gnocchis de jambon et emmental Poire HVE		Soupe de patate douce et lait de coco Œufs pochés Crème dessert au praliné		Mouliné de légumes Jambon Serrano Riz au lait	
VENDREDI 8	PDT mimosa Filet de colin sauce parmesan et saisisés Petit-suisse aux fruits BIO Clémentine IGP	SAMEDI 9	Navet rémoulade Cassoulet Petit Contentin ail et fines herbes Flan à la vanille	DIMANCHE 10	Pâté en croûte de volaille supérieur Poulet façon coq au vin et carottes Faissette nature Crêpe à la crème de marron	
	Potage de céleri nature Taboulé de volaille Crème dessert au caramel		Potage au potiron Blanc de dinde Compote pomme HVE		Soupe de patate douce et lait de coco Cake lardons champignons Pomme HVE	
VENDREDI 15	Coloslaw Quenelles de brochet sauce Nantua, blé tendre aux petits légumes Petit moulu ail et fines herbes Flan au caramel	SAMEDI 16	Pâtes à la rouille Bœuf au poivre vert et chou-fleur BIO Banane	DIMANCHE 17	Sauçisson à l'ail BIO Rôti de veau au jus et purée de potiron Cantal AOP Clafoutis aux pommes	
	Crème de carottes à la coriandre Falafels Clémentine IGP		Crème d'épinards Pâté de campagne au poivre vert Liégeois au chocolat		Potage de céleri nature Œufs pochés Semoule au lait	
VENDREDI 22	Farfalles aux épinards, pesto et pignons de pin Filet de lieu à la crème et brocolis Yaourt nature BIO Coupelle d'ananas	SAMEDI 23	Poireaux à la vinaigrette Risotto verde végétarien BIO Fraisou Crème dessert chocolat	DIMANCHE 24	Salade de quinoa aux châtagnes, fruits secs BIO Rôti de bœuf et purée de Bruxelles Port-Salut Crêpe au caramel	
	Crème de champignons Cake aux petits pois, lardons et curry Flan à la vanille		Soupe de patate douce et lait de coco Mortadelle Pomme HVE		Mouliné de légumes Taboulé de volaille Compote pomme vanille HVE	
VENDREDI 29	Chou blanc vinaigrette Colin crème de ciboulette et riz Rondelle nature BIO Cannelé	SAMEDI 30	Betteraves rouges HVE Mijoté de bœuf aux champignons et tagliatelles Fromage blanc BIO Pomme HVE	DIMANCHE 31	Museau Crêpinette au jus de veau et purée de carottes Montcendré Brownie chocolat noisette BIO	
	Potage au brocolis Terrine de volaille Compote pomme pêche HVE		Soupe de patate douce et lait de coco Allumettes de jambon et fromage Mousse au chocolat		Velouté Dubarry Salade de PDT et hareng Banane	

 Mon menu à thème
BIO : produits issus de
l'agriculture biologique
HVE : Haute Valeur
Environnementale
AOP : Appellation d'Origine
Protégée
IGP : Indication
Géographique Protégée



DÉCEMBRE 2023

**VOUS POUVEZ FAIRE VOTRE CHOIX À LA
CARTE EN REMPLACANT LES COMPOSANTES
DU MENU PAR LES PROPOSITIONS
PRÉSENTANT SUR CETTE PAGE**

ENTRÉES



Navet rémoulade • Duo de crudités • Chou blanc
vinaigrette • Macédoine de légumes • Lentilles vertes
ciboulette • Riz nicolis au thon • Pommes de terre
mimosa • Salade napoléon • Terrine de volaille • Pomelo
• Sauçisson à l'ail • Potage du jour



VIANDES / POISSONS / ŒUFS

Filet de colin nature • Jambon supérieur • Œufs sauce
aurore • Saucisses de Strasbourg • Paupiette de veau
au jus • Cuisse de poulet rôtie



GARNITURES

Riz nature • Tortis • Mousseline de carottes • Purée de
pommes de terre • Brocolis • Légumes verdurette



PLATS COMPLETS

Gratin d'endives au jambon • Risotto poulet aux cèpes
• Tagliatelles au saumon crème ciboulette • Hachis
parmentier • Bitokes d'agneau à la crème d'ail et
poêlée de carottes • Boulettes de bœuf à la forestière
et tagliatelles • Filet de hoki sauce à l'orange et purée
de céleri • Œufs, sauce curry et julienne de légumes
• Sauté de dinde aux oignons caramélisés et chou-
fleur persillés • Quenelles de brochet, sauce Nantua,
riz nature • Paupiette de veau sauce cidre et purée de
pommes de terre • Saucisse fumée et purée de courge



COMPLÉMENTS PROTIDIQUES

Taboulé au poulet • Œufs pochés • Salade Marco Polo
• Salade toscane • Mortadelle • Salade du pêcheur
• Salade indienne • Blanc de dinde • Salade piémontaise



LAITAGES ET DESSERTS

Petit cotentin ail et fines herbes • Petit moulu aux noix
• Camembert • Emmental • Fromage blanc nature ou
aux fruits • Compote du jour • Flan chocolat, vanille ou
caramel • Fruit du jour • Mousse au chocolat, citron ou
café • Crème dessert café, vanille, chocolat ou praliné
• Liégeois café, vanille ou chocolat • Yaourt nature ou
aux fruits