



MENUS

GRANDS
DU MOIS DE DECEMBRE 2025

Validés par la Commission des menus



LUNDI



MARDI



MERCREDI



JEUDI



VENREDI

DU 1^{ER}
AU 5 DEC.

Maquereaux
à la moutarde ^{4 10}
Tomates farcies
Riz
Bûche du Pilat ⁷
Pomme **

Salade verte ¹⁰
Cassoulet maison
Petit suisse nature
Clémentine **

Potage maison
Langue de bœuf
sauce charcutière
Purée maison ⁷
Cantal ⁷
Yaourt au sucre
de canne Bio ⁷

Endives
et dés de mimolette ^{7 10}
Haut de cuisse de poulet
Carottes Bio
Camembert ⁷
Crème renversée ⁷

Pâté en croûte
Dos d'églefin ⁴
sauce citron
Choux de Bruxelles
Rondelé
Compote

DU 8
12 DEC.

Rillettes
Escalope de poulet
sauce champignons
Petits pois carottes
Brie ⁷
Orange **

Feuilleté
au fromage ^{13 7}
Rissollette de veau
Ratatouille
Croc'lait ⁷
Liégeois vanille ⁷

Jambon blanc
Haricots verts
Coquillettes
Yaourt nature
Fruit

Salade verte ¹⁰
Poisson meunière ⁷
Salsifis à la béchamel ⁷
Saint-Morêt Bio ⁷
Éclair au chocolat ^{13 7}

Chou-fleur en salade ¹⁰
Sauté de porc
au curry
Boulgour ¹
Emmental ⁷
Flamby ⁷

DU 15
AU 19 DEC.

Tarte au fromage ^{13 7}
Paupiette de veau
sauce madère
Haricots verts
P'tit Louis ⁷
Mandarine **

MENU DE NOËL
Terrine de saumon ⁴
Sauté de canard
à l'orange
Pomme duchesse
Bûchette Saint-Maure ⁷
Bûche de Noël ^{13 7}

Mâche et œuf poché ^{3 10}
Couscous maison
Vache qui rit ⁷
Compote de pommes
maison

Céleri rémoulade
Burger
Ferme de St-Denis
Sauce poivre
Coquillettes 1
Chèvre
Ferme de Crevant
Ou bûchette chèvre
Crêpe ^{13 7}

Poireaux vinaigrette
Marmite du pêcheur ⁴
Riz Bio
Kiri ⁷
Coupelle arlequin

Des changements peuvent intervenir dans nos menus dus à des problèmes d'approvisionnement.
Veuillez nous en excuser, nous vous remercions pour votre compréhension.

* Bœuf né, élevé, abattu en France ; ** Produits de saison conformément au décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011.
¹ Suite au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 « relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées ».

Les documents concernant la composition des menus sont à votre disposition en Cuisine Centrale. Contact : 03 85 89 36 11

