

**MENUS : SEMAINE DU MARDI 23/12/2025 AU LUNDI 29/12/2025**

	MARDI 23/12	MERCREDI 24/12	JEUDI 25/12	VENDREDI 26/12	SAMEDI 27/12	DIMANCHE 28/12	LUNDI 29/12
<b><u>MIDI</u></b>	<p>ASSIETTE GOURMANDE</p> <p>NOIX DE VEAU AUX MORILLES CHOUX ROUGES DE NOEL POMMES DAUPHINES</p> <p>FROMAGE</p> <p>TIRAMISU</p>	<p>SOUPE DE FLOCONS D'AVOINE</p> <p>BOULETTES DE VIANDE SAUCE POIVRE POMMES VAPEUR BROCOLIS</p> <p>FROMAGE</p> <p>GATEAU BASQUE</p>	<p>CREME DE POTIRONS</p> <p>CHAPON SAUCE GIROLLES HARICOTS VERTS SPÄTZLE</p> <p>BÛCHE DE NOEL</p>	<p>VELOUTE AUX CHAMPIGNONS</p> <p>BOUCHEE AUX FRUITS DE MER PATES</p> <p>SAVARIN</p>	<p>POTAGE</p> <p>SAUCISSE DE POMMES DE TERRE SALADE VERTE</p> <p>FAR CREME ANGLAISE</p>	<p>CONSOMME A LA BRUNOISE</p> <p>BŒUF A L'ECHALOTE CHOU-FLEUR POMMES DUCHESSSES</p> <p>OMELETTE NORVEGIEENNE</p>	<p>POTAGE AUX LEGUMES</p> <p>BOUDIN PUREE DE CAROTTES</p> <p>FROMAGE</p> <p>MOUSSE CITRON</p>
<b><u>SOIR</u></b>	<p>POTAGE</p> <p>TOAST PIZZA MAISON SALADE VERTE</p> <p>VELOUTE AUX FRUITS</p>	<p>POTAGE</p> <p>ASSIETTE DE NOEL Saumon, foie gras Mini pâté en croûte Terrine de gibier</p> <p>BUCHE GLACEE OFFERTE</p>	<p>POTAGE</p> <p>TRESSE FEUILLETEE SALADE DE MACHE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE</p> <p>ASSIETTE DE FROMAGES SALADE COLESLAW</p> <p>PETITS SUISSSES AROME</p>	<p>POTAGE</p> <p>JAMBON DE VOLAILLE SALADE DE HARICOTS VERTS</p> <p>LIEGEOIS CAFE</p>	<p>POTAGE</p> <p>SALADE ITALIENNE</p> <p>PETIT GATEAU</p>	<p>POTAGE</p> <p>FRIAND SALADE VERTE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>

Origine de la viande : France ou CEE

NB : Ces menus peuvent changer

Le Directeur