



L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 15 au 21 Décembre 2025*

DATE	DÉJEUNER	Texture adaptée	<div>Menus</div> <div>À votre demande, un mets qui ne vous convient pas peut être remplacé.</div> <div>Les garnitures vous sont proposées à discrétion.</div> <div>Les viandes de bœuf, de veau, de porc, de mouton, d'agneau et de volaille proviennent d'élevages français et entrent dans le champ de la loi Egalim. Les fruits et légumes frais sont biologiques, labellisés ou issus de circuits courts, sauf incapacité du fournisseur au regard des marchés. Enfin, le pain proposé (hors pain de mie) est fabriqué à partir de produits français issus de l'agriculture biologique.</div> <div>Loi Egalim : Menu végétarien</div>	DÎNER	Texture adaptée
Lundi 15	Sardine à l'huile Ragoût à l'espagnol Haricots verts Lait de mélange Fruit <i>Thé ou Café</i>	Mousse de sardine Purée de haricots verts et agneau mixé Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>		Potage Crécy Coquille de poisson Fromage Semoule aux raisins <i>Thé ou Café</i>	Potage Crécy Purée de pommes de terre et poisson mixé Fromage Semoule raisins mixés <i>Thé ou Café</i>
Mardi 16	Salade foies de volaille Sauté de bœuf aux olives Frites Bleu d'Auvergne Mousse praliné <i>Thé ou Café</i>	Oeuf mixé Purée de pommes de terre et bœuf mixé Fromage Mousse praliné <i>Thé ou Café</i>		 Potage 3 légumes Feuilleté fromage de chèvre Salade Fromage Brunoise de fruits frais <i>Thé ou Café</i>	Potage 3 légumes Purée de de carotte au Cantadou Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Kir et toasts Côtes du Rhône Mercredi 17	Bûche de crabe, gambas et homard Fondant de chapon, marron foie gras Crumble de butternut et patate douce Reblochon Finger croquant vanille noisette <i>Thé ou Café</i>	Mousseline de saumon, bisque de langoustine Mousseline de potiron et cerf mixé Fromage Bûchette au chocolat <i>Thé ou Café</i>		Potage Dubarry Jambon blanc Rosti de légumes Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>	Potage Dubarry Purée de pommes de terre et jambon mixé Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Jeudi 18	Céleri rémoulade Langue sauce Madère Torsades Emmental Yaourt brassé <i>Thé ou Café</i>	Mousse de céleri Purée de pommes de terre et haché fin Fromage Yaourt brassé <i>Thé ou Café</i>		Potage de légumes verts Moussaka Fromage Banane <i>Thé ou Café</i>	Potage de légumes verts Moussaka mixée Fromage Banane et Compote <i>Thé ou Café</i>
Vendredi 19	Salade alsacienne Filet de limande meunière Julienne romanesco Brie Salade de fruits exotiques <i>Thé ou Café</i>	Salade mixée Julienne et poisson mixés Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>		 Velouté de potiron Oeufs mollets Pommes de terre sautées Fromage Suisse aromatisé <i>Thé ou café</i>	Velouté de potiron Purée de pommes de terre aux oeufs Fromage Suisse aromatisé <i>Thé ou Café</i>
Samedi 20	Betterave vinaigrette Palette à la diable Flageolets Cantal Fruit <i>Thé ou Café</i>	Mousse de betterave Purée de pommes de terre et porc mixé Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>		Velouté courgette Vache qui rit Keftas de volaille Légumes couscous Fromage Yaourt nature sucré <i>Thé ou Café</i>	Velouté courgette Vache qui rit Légumes couscous et keftas mixés Fromage Yaourt nature sucré <i>Thé ou Café</i>
Dimanche 21	Tête persillée, moutarde à l'ancienne Osso bucco Poêlée lyonnaise Sainte Maure Chou crème mousseline <i>Thé ou Café</i>	Mousse de rilette Purée de céleri et veau mixé Fromage Crème mousseline <i>Thé ou Café</i>		Potage à la tomate Pâtes jambon champignons Fromage Liégeois pomme abricot coulis framboise <i>Thé ou Café</i>	Potage à la tomate Purée de pommes de terre au jambon mixé Fromage Liégeois <i>Thé ou Café</i>