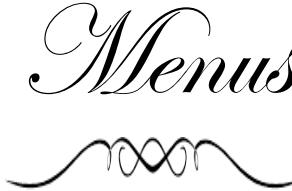
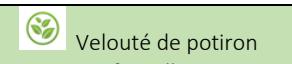


L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 15 au 21 Décembre 2025*

DATE	DÉJEUNER	Texture adaptée	DÎNER	Texture adaptée
Lundi 15	Sardine à l'huile Ragoût à l'espagnol Harcots 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>	 À votre demande, un mets qui ne vous convient pas peut être remplacé.	 Potage 3 légumes Feuilleté fromage de chèvre Salade Fromage Brunoise de fruits frais <i>Thé ou Café</i>
Kir et toasts <u>Côtes du Rhône</u> 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>	 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.	 Velouté de potiron Oeufs mollets Pommes de terre sautées 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 Koftas 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 buco Poêlée lyonnaise Sainte Maure Chou crème mousseline <i>Thé ou Café</i>	Mousse de rillette Purée de céleri et veau mixé Fromage Crème mousseline <i>Thé ou Café</i>	 Loi Egalim : Menu végétarien	Potage à la tomate Pâtes jambon champignons Fromage Liégeois pomme abricot coulis framboise <i>Thé ou Café</i>