



L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 8 au 14 Décembre 2025

*Sous réserve des arrivages et disponibilités des denrées auprès de nos fournisseurs

	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 8	Poireau vinaigrette Colombo de dinde Coquillettes Tomme blanche Crème brûlée <i>Thé ou Café</i>	Mousse de poireau Purée de pommes de terre et dinde mixée Fromage Crème brûlée <i>Thé ou Café</i>		Potage Crécy Colin sauce citron Epinards à la crème Fromage Mirabelles, bigarreaux au sirop <i>Thé ou Café</i>	Potage Crécy Epinards et poisson mixés Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Mardi 9	Pâté en croûte jambon aux épices foie gras Pot au feu et ses légumes Livarot Banane <i>Thé ou Café</i>	Pâté de foie Légumes et bœuf mixé Fromage banane et compote <i>Thé ou Café</i>		 Bouillon pot au feu Gratin dauphinois Fromage Entremet caramel <i>Thé ou Café</i>	Bouillon pot au feu Purée de pommes de terre aux œufs Fromage Entremet caramel <i>Thé ou Café</i>
Mercredi 10	Tomate vinaigrette Petit salé aux lentilles Vieux pané Mousse au chocolat <i>Thé ou Café</i>	Mousse aromatisée Purée de lentilles et porc mixé Fromage Mousse au chocolat <i>Thé ou Café</i>		Potage 3 légumes Nuggets de volaille Carottes à la crème Fromage Poire au vin <i>Thé ou Café</i>	Potage 3 légumes Purée de carotte et jambon mixé Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Jeudi 11	Riz camargais Sauté de veau à l'anglaise Endives braisées Morbier Cheesecake cœur exotique <i>Thé ou Café</i>	Salade mixée Poêlée et veau mixés Fromage Délice framboise cassis <i>Thé ou Café</i>		Velouté courgette Cantadou Tortilla aux oignons Salade Fromage Yaourt aux fruits <i>Thé ou Café</i>	Velouté courgette Cantadou Purée de pommes de terre à la vache qui rit Fromage Yaourt aromatisé <i>Thé ou Café</i>
Vendredi 12	Champignons à la grecque Moules Frites Brie Fruit <i>Thé ou Café</i>	Terrine de légumes Purée de pommes de terre et poisson mixé Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>		Velouté de légumes verts Choux de Bruxelles aux lardons Fromage Fromage blanc nature sucré <i>Thé ou Café</i>	Velouté de légumes verts Choux bruxelles et jambon mixé Fromage Fromage blanc sucré <i>Thé ou Café</i>
Samedi 13	Rillettes Rôti de dindonneau sauce niçoise Poêlée campagnarde Saint nectaire Gélifiée vanille <i>Thé ou Café</i>	Mousse de rillettes Purée de carottes et dinde mixés Fromage Gélifiée vanille <i>Thé ou Café</i>		Potage Dubarry Tortellini boscone Fromage Cubes de mangue <i>Thé ou Café</i>	Potage Dubarry Purée de pommes de terre au Cantadou Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Dimanche 14	Asperges blanches aux herbes Rosbeef sauce bordelaise Mélange forestier/ Rosti de pommes de terre Bûche du Pilat Tarte aux noix <i>Thé ou Café</i>	Terrine tomate mozzarella Purée de pommes de terre et haché fin Fromage Opéra <i>Thé ou Café</i>		 Potage butternut Clafoutis courgette au chèvre Fromage Faisselle <i>Thé ou Café</i>	Potage butternut Clafoutis mixé Fromage Faisselle <i>Thé ou Café</i>