



VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU



Semaine du 15 au 19 décembre 2025

	Lundi 15 décembre	Mardi 16 décembre	Mercredi 17 décembre	Jeudi 18 décembre	Vendredi 19 décembre
Entrée	Salade d'endives aux raisins	Salade de pâtes aux petits légumes	Terrine de saumon Mayonnaise	Repas de Noël Cocktail de fruit Mousse de canard sur Toast	Betteraves Vinaigrette
Plat	Couscous végétarien carottes, navets, pois chiche, courgettes	Fajitas	Haut de cuisse de poulet au jus	Pavé de saumon frais Beurre blanc ciboulette	Cordon bleu
Garniture	Semoule	Salade verte	Pommes rissolées	Ecrasé de pomme de terre	Petits pois
Fromage	Végétarien Bûche mélange	Mimolette	Fromage	Babybel de noël	Fromage
Dessert	Yaourt bio Pré Joly	Fruit	Eclair au chocolat	Buchette de noël	Fruit
Goûter	pain & chocolat compote Lait	pain fromage fruit	Cake aux poires Lait bio	pain d'épices compote jus d'orange	Pain Confiture fruit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison