

Menus du 1er décembre au 23 décembre 2025

Foyer Restaurant : 07 75 23 06 01



Lundi 1 ^{er} /12	Mardi 2/12	Mercredi 3/12	Jeudi 4/12	Vendredi 5/12
Poireaux à la vinaigrette Cassoulet (Saucisse de Lozère, sauté de porc et haricots blancs) Tomme de l'Ubaye Pomme	Tarte au fromage Pavé de colin sauce normande Haricots verts persillés Mimolette Liégeois au chocolat	Macédoine de légumes Sauté de bœuf thaï Riz pilaf bio Montcadi Poire	Salade verte bio vinaigrette aux agrumes Curry de porc aux légumes Semoule Yaourt aromatisé Carré framboises	Salades de pâtes Calamars à la romaine Gratin d'épinards Camembert Clémentine
Lundi 8/12	Mardi 9/12	Mercredi 10/12	Jeudi 11/12	Vendredi 12/12
Salade d'haricots verts Bœuf bourguignon Penne Rigate bio Emmental Kiwi	Maquereaux moutarde Escalope viennoise Chou-fleur à la béchamel Fromage blanc nature Eclair au chocolat	REPAS DE NOËL DES SENIORS	Salade iceberg bio et croûtons Côte de porc sauce au poivre Petits pois mijotés Montcadi Flan vanille nappé de caramel	Émincés d'endives bio et emmental Filet de lieu frais sauce mandarine Riz Bleu Purée de pommes (bio préparée par nos chefs)
Lundi 15/12	Mardi 16/12	Mercredi 17/12	Jeudi 18/12	Vendredi 19/12
Betteraves Sauté de taureau à la provençale Semoule Cantal Orange	Salade verte bio Cappellettis 4 fromages Sauce tomate Yaourt nature & sucre Pomme au four	REPAS DE NOËL DES SENIORS	REPAS DE NOËL Salade de haricots verts, magret de canard fumé et croûtons Ballotine de volaille Farcie sauce fermière Pommes rissolées Saint nectaire Finger glacé	Bouillon pâtes alphabet râpé Brandade de poisson Purée de pommes de terre Carré président Poire
Lundi 22/12	Mardi 23/12	Mercredi 24/12	Jeudi 25/12	Vendredi 26/12
Carottes râpées bio Goulash de bœuf Polenta Gouda Pomme	Soupe de potiron Quenelles natures sauce tomate Haricots verts à l'ail Fromage blanc nature Kiwi	FOYER FERMÉ JUSQU'AU DIMANCHE 4 JANVIER 2026	FOYER FERMÉ	FOYER FERMÉ

Pain frais local,
et artisanal



Fruits et Légumes de saison exclusivement
de l'agriculture biologique

Céréales et Féculents
Issus exclusivement
de l'agriculture
biologique



Préparation "maison"



Le bœuf est
d'origine France
et race à viande



Les poissons
Issus exclusivement
de la pêche durable



Fromage AOP/AOC



Fromage à la coupe

