

# Menus du 1<sup>er</sup> décembre au 23 décembre 2025

Foyer Restaurant : 07 75 23 06 01



Lundi 1 <sup>er</sup> /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	<b>REPAS DE NOËL DES SENIORS</b> 	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 Cappelletti 4 fromages Sauce tomate Yaourt nature & sucre Pomme au four 	<b>REPAS DE NOËL DES SENIORS</b> 	<b>REPAS DE NOËL</b> Salade de haricots verts, magret de canard fumé et croustons 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 nature sauce tomate Haricots verts à l'ail Fromage blanc nature Kiwi	<b>FOYER FERMÉ JUSQU'AU DIMANCHE 4 JANVIER 2026</b>	<b>FOYER FERMÉ</b> 	<b>FOYER FERMÉ</b> 

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

Volailles  
Label Rouge



Toutes les  
viandes  
proposées sont  
d'origine FRANCI

Les poissons  
Issus exclusivement  
de la pêche durable



Fromage AOP/AOC



Fromage à la coupe

