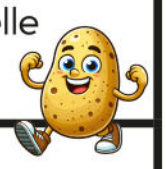
Menus du 1 décembre au 18 décembre 2026

Mardi 1/12	Mercredi 2/12	Jeudi 3/12	Vendredi 4/12
Rosette & cornichon Pizza au fromage Salade verte & vinaigrette Fromage frais nature & sucre Pomme au four	Poireaux vinaigrette Pavé de colin sauce mandarine Riz pilaf Camembert Fruit de saison	Salade verte & vinaigrette Bœuf bourguignon Farfalles & râpé Yaourt nature au sucre de canne Poire au chocolat	Œufs mimosa Filet de poisson meunière & citron Duo de carottes vichy & pomme de terre Tomme de l'Ubaye à la coupe Tarte aux pommes

Lundi 7/12	Mardi 8/12	Mercredi 9/12	Jeudi 10/12	Vendredi 11/12
Salade cœur de palmier Escalope de dinde Tandoori Semoule Saint Nectaire AOP Fruit de saison	Carottes râpées & raisins secs Rôti de porc sauce échalotes Fleurettes de chou-fleur béchamel Edam Flan au chocolat	Repas de Noël de seniors	Feuilleté fromage Omelette roulée nature Haricots verts persillés Emmental Fruit de saison	Salade de chou blanc à l'asiatique Brandade de poisson (pomme de terre fraîche) Gouda Purée pommes-poires à la cannelle



Lundi 14/12	Mardi 15/12	Mercredi 16/12	Jeudi 17/12	Vendredi 18/12
Salade verte & vinaigrette Sauté de bœuf sauce champignons Riz pilaf & râpé Montcadi Flan à la vanille	Sardine à l'huile Torti à la bolognaise & râpé Tomme de l'Ubaye Fruit de saison	Repas de Noël de seniors	Rillettes de saumon crème acidulée & navette boulettes de viande & confiture d'airelles Pommes röstis Bûche Clémentine & papillotes	Coleslaw Filet de poisson pané & citron Brocolis béchamel & pomme de terre Yaourt nature sucré Tarte aux poires Bourdaloue

Nom : .....

Prénom : .....

Les inscriptions pour les repas se font au CCAS – tél : 04 42 77 00 13

Les annulations sont prises en compte au **maximum 48h** avant le jour choisi, et **72h au maximum** pour les annulations **du lundi**.
Aucun ajout ne sera possible en cours de mois

Choix du Vin :

☐ Oui ☐ Non

☐ Blanc ☐ Rouge ☐ Rosé

Attention : le choix de la prise de vin est effectif pour toute l'année, sans changement possible

Signature :