




**MENU SEMAINE 51 du 15 au 21 décembre 2025 (sous réserve de modifications)**

SEMAINE 51	Lundi 15/12/25	Mardi 16/12/25	Mercredi 17/12/25	Jeu <i>di</i> 18/12/25	Vendredi 19/12/25	Samedi 20/12/25	Dimanche 21/12/25
<b>Entrée</b>	Céleri rémoulade/Segments de pamplemousse	Duo de choux/Salade fraîcheur	Carottes râpées aux noix/Fonds d'artichauts ravigote		Mousse de canard/Rillettes de la trappe	Tomates vinaigrette aux herbes	Paté en crou <i>te</i>
<b>Régime</b>	Segments de pamplemousse	Duo de choux	Carottes râpées aux noix	<i>Cocktail de fruits</i>	Concombre au yaourt	Tomates vinaigrette aux herbes	Asperge vinaigrette
<b>Plat</b>	Filet de poulet sauce normande	Côte de porc sauce moutarde	Croc fromage	<i>Bouchée de Saint-Jacques julienne de légumes sauce vin moelleux</i>	Filet de hoki sauce crème	Crépinette au cidre	Rôti de Veau sauce Forestière
<b>Regime</b>	Filet de poulet au jus	Côtes de porc au jus	Croc fromage	<i>Carbonnade de Cerf</i>	Filet de hoki rôti	Jambon grillé	Rôti de Veau sauce Forestière
<b>Accompagnement</b>	Semoule / haricots beurre	Pommes rissolées/Tomate provençale	Coquillettes/Piperade	<i>Rôsti pommes de terre oignons/ Chou rouge braisé</i>	Riz créole/Epinards	Céréales à l'indienne	Poêlée de lentilles et carottes
<b>Régime</b>	Semoule / haricots beurre	Pommes rissolées/Tomate provençale	Coquillettes/Piperade	<i>Toast de Pont l'Evêque lamelles de pommes flambées au Calvados</i>	Riz créole/Epinards	Céréales à l'indienne	Poêlée de lentilles et carottes
<b>Laitage</b>	Kiri			<i>Mâche</i>		Plateau de fromages	Plateau de fromages
<b>Régime</b>	Kiri			<i>Bûche pâtissière</i>		Plateau de fromages	Plateau de fromages
<b>Dessert</b>	Mousse aux fruits / yaourt velouté nature	Crème ménagère chocolat blanc/ Gélifié chocolat	 yaourt ferme de la Fremondière	<i>Clémentine</i>	Fruits	Brunoise de fruits	 Flan crémeux
<b>Régime</b>	Petit suisse nature	Entremet hypo pistache	yaourt ferme de la Fremondière	<i>Café et Shoko-Bons</i>	Fruits	Brunoise de fruits	Mousse noix de coco

**SOIR (les entrées du soir ne concernent que les IME et le CSA)**

<b>Entrée</b>	Rosette, beurre et cornichons	Crème de pois cassés	Velouté du potager	Betteraves au cerfeuil	Velouté de champignons	Feuilleté au fromage	Velouté Dubarry
<b>Régime</b>	Choux fleur vinaigrette	Crème de pois cassés	Velouté du potager	Betteraves au cerfeuil	Velouté de champignons	Courgettes râpées	Velouté Dubarry
<b>Plat</b>	Pâtes bolognaise	Paupiette de dinde provençale	Tarte thon et tomates	Cuisse de poulet mexicaine	Chausson tomates et mozzarella	Pavé de saumon sauce oseille	Endive au jambon
<b>Régime</b>	Pâtes bolognaise	Paupiette de dinde provençale	Tarte thon et tomates	Cuisse de poulet mexicaine	Aiguillettes de volaille	Pavé de saumon rôti	Endive au jambon
<b>Accompagnement</b>	Salade	Carottes Vichy	Salade d'endives	Cœur de blé	Duo de courgettes	Brunoise provençale	Coquillettes
<b>Régime</b>	Salade	Carottes Vichy	Salade d'endives	Cœur de blé	Duo de courgettes	Brunoise provençale	Coquillettes
<b>Laitage</b>							
<b>Dessert</b>	 Pommes cuites au miel et fruits secs	Fromage blanc vanille	Kiwis	 Entremet citron	Yaourt à la Grecque	Fromage blanc Campagnard	 Poire aux épices
<b>Régime</b>	Pommes cuites au miel et fruits secs	Fromage blanc vanille	Kiwis	Entremet hypo	Yaourt à la Grecque	Fromage blanc	Poire aux épices

**Nos fournisseurs**

Viande:La Chaiseronne et Pomona/Légumes:Manche Pdt et Granvill'fruits/Volaille:Sofra/Epicerie:Pro à Pro/Ultra-frais:Disfrais, Pro à Pro frais,Pomona/Poisson:Pomona

Repas végétarien



fait maison