



MENUS DÉCEMBRE 2025 - A REMETTRE AU LIVREUR - AU PLUS TARD LE 20 NOVEMBRE 2025

**NOM :**

**Prénom :**

Merci de cocher dans la colonne prévue à cette effet le menu choisi - pas de panachage possible entre plats

MENU A RETENU EN CAS D'ABSENCE DE CHOIX		CHOIX Case à cocher	MENU B	CHOIX Case à cocher
LUNDI 01-déc	<p>Salade de pépinette au curry Potage de potiron</p> <p><b>Pâté lorrain</b> <b>Salade verte</b></p> <p>Gorgonzola Purée de pommes - poires</p> 		<p>Carotte vinaigrette Potage de potiron</p> <p><b>Roti de bœuf sauce moutarde</b> <b>Farfalle</b></p> <p>Fromage frais Tartare ail et fines herbes Purée de pommes - poires</p> 	
MARDI 02-déc	<p>Chou rouge vinaigrette Potage de brocolis</p> <p><b>Veau façon blanquette</b> <b>Petits pois - carottes</b></p> <p>Brie Tarte au flan</p>  		<p><b>Menu végétarien</b></p> <p>Beignet de courgette Potage de brocolis</p> <p><b>Œuf dur béchamel</b> <b>Orge perlé</b></p> <p>Bûche de lait mélange Tarte au flan</p>  	
MERCREDI 03-déc	<p>Soupe aux épinards Potage de choux-fleurs</p> <p><b>Sauté de porc au jus</b> <b>Purée de patate douce</b></p> <p>Yaourt nature Fruit de saison</p>  		<p>Salade de pomme de terre Potage de choux-fleurs</p> <p><b>Filet de colin meunière</b> <b>Haricots verts à l'ail</b></p> <p>Rouy Fruit de saison</p> 	
JEUDI 04-déc	 <p>Terrine de lapin Potage de champignons</p> <p><b>Pot-au-feu</b> <b>Légumes pot-au-feu</b></p> <p>Fromage blanc Salade pêche amande et miel</p>			
VENDREDI 05-déc	<p>Œuf dur mayonnaise Potage de carottes</p> <p><b>Potimentier de poisson</b> <b>(purée de potirons - PDT)</b></p> <p>Fromage frais Chanteneige Fruit de saison</p>  		<p>Poireaux vinaigrette Potage de carottes</p> <p><b>Escalope de poulet au jus</b> <b>Riz à la tomate</b></p> <p>Tomme blanche Fruit de saison</p> 	
SAMEDI 06-déc	<p>Betterave vinaigrette Velouté de lentilles corail</p> <p><b>Moussaka</b> <b>Salade verte</b></p> <p>Port-Salut Crêpe et confiture</p> 		<p>Céleri râpé vinaigrette Velouté de lentilles corail</p> <p><b>Rognons de bœuf sauce madère</b> <b>Penne rigate (pâtes)</b></p> <p>Fromage frais petit Cotentin Crêpe et confiture</p>	
DIMANCHE 07-déc	<p>Chou-fleur sauce mimosa Potage de légumes racines</p> <p><b>Sauté de veau au jus romarin</b> <b>Mélange forestier (champignon)</b></p> <p>Pont l'Evêque Tarte quetsches</p>  		<p>Taboulé Potage de légumes racines</p> <p><b>Colin d'Alaska sauce épices douces</b> <b>Ratatouille et riz</b></p> <p>Edam Tarte quetsches</p>  	

SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE DES PRODUITS

MENUS DÉCEMBRE 2025 - A REMETTRE AU LIVREUR - AU PLUS TARD LE 20 NOVEMBRE 2025

**NOM :**

**Prénom :**

Merci de cocher dans la colonne prévue à cette effet le menu choisi - pas de panachage possible entre plats

MENU A RETENU EN CAS D'ABSENCE DE CHOIX		CHOIX Case à cocher	MENU B	CHOIX Case à cocher
LUNDI 08-déc	 <b>Daube de bœuf provençale</b> <b>Duo de brocolis et PDT</b>   Emmental Crème dessert praliné		<b>Menu végétarien</b> Carotte râpée vinaigrette Potage Saint-Germain  <b>Omelette au fromage</b> <b>Purée de patates douces</b>   Tomme grise Crème dessert praliné	
MARDI 09-déc	 <b>Colin d'Alaska pané riz soufflé et citron</b>   <b>Farelles à l'épeautre sauce tomate</b> Fromage fondu carré Salade d'agrumes au sirop léger (mandarine, pomelos, cannelle)		Maïs en salade Potage de légumes  <b>Axoa de veau</b> <b>Piperade</b>  Fournols Salade d'agrumes au sirop léger (mandarine, pomelos, cannelle)	
MERCREDI 10-déc	 <b>Poulet haut de cuisse au jus</b> <b>Haricots verts</b>   Yaourt nature Brownie		 Endive et pommes vinaigrette moutarde Potage de céleris  <b>Chili con carné (bœuf)</b> <b>Riz</b>  Fromage frais petit moulé Brownie	
JEUDI 11-déc	  <b>Choucroute de la mer</b> <b>(poisson blanc, saumon et moules</b>  Petit fromage frais Cake à la noix de coco et pépite de chocolat			
VENDREDI 12-déc	<b>Menu végétarien</b> Soupe de légumes variés (carottes, PDT, poireau, chou-fleur, céleri, h-vert, petit pois) Potage de courgettes  <b>Crozet emmental et fromage type tartiflette</b>   Coulommiers Fruit de saison		Fuseau lorrain Potage de courgettes  <b>Tripes à la mode de Caen</b> <b>Pommes de terre persillées</b>  Fromage frais rondelé bleu Fruit de saison	
SAMEDI 13-déc	Salade andalouse (riz, tomate, poivron) Potage de légumes  <b>Sauté de porc à la dijonnaise</b> <b>(moutarde)</b> <b>Navets et carottes persillées</b>  Fournols Crème dessert saveur caramel		Macédoine mayonnaise Potage de légumes   <b>Emincé de saumon sauce citron</b> <b>Farfalles</b>  Petit fromage frais Crème dessert saveur caramel	
DIMANCHE 14-déc	Haricot blanc sauce ravigote Potage de brocolis  <b>Rôti de veau sauce aux marrons</b> <b>Gratin dauphinois</b>   Bûche lait mélange Gâteau Basque		Salade piémontaise Potage de brocolis  <b>Paté lorrain</b> <b>Salade verte</b>  Brie Gâteau Basque	

SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE DES PRODUITS

**NOM :****Prénom :**

Merci de cocher dans la colonne prévue à cette effet le menu choisi - pas de panachage possible entre plats

MENU A RETENU EN CAS D'ABSENCE DE CHOIX		CHOIX Case à cocher	MENU B	CHOIX Case à cocher
LUNDI 15-déc	<p>Chou rouge vinaigrette Potage Dubarry</p> <p>Dés de colin d'Alaska sauce aux épices douces</p> <p>Semoule aux légumes</p> <p>Saint-Nectaire Yaourt aux fruits</p> 		<p>Salade du meunier (blé, maïs, concombre, tomate) Potage Dubarry</p> <p>Blanquette de volaille</p> <p>Poêlée de légumes (courgette, PDT et carotte)</p> <p>Emmental Yaourt aux fruits</p> 	
MARDI 16-déc	<p>Salade de coquillette à la tomate Potage de champignons</p> <p>Mijoté de veau à la moutarde</p> <p>Jardinière de légumes (carottes, petits pois, h-verts, navets)</p> <p>Fromage blanc nature Fruit de saison</p> 		<p>Salami Potage de champignons</p> <p>Boudin noir aux pommes</p> <p>Pommes paillassons</p> <p>Camembert Fruit de saison</p>	
17-déc	<p>Soupe de potirons Potage de carottes</p> <p>Beignet de poisson sauce tartare Riz et lentilles à l'indienne (curry)</p> <p>Tomme du Père Antoine Fruit de saison</p> 		<p>Menu végétarien</p> <p>Houmous de betterave et gressin Potage de carottes</p> <p>Omelette au fromage Brunoise de légumes</p> <p>Fromage frais petit Cotentin Fruit de saison</p> 	
JEUDI 18-déc	<p>Chou blanc vinaigrette Velouté de lentilles corail</p> <p>Sauce façon carbonara (lardons )</p> <p>Coquilles</p> <p>Fromage frais St bricet Purée de pommes - carottes - cannelle</p> 		<p>Maïs en salade Velouté de lentilles corail</p> <p>Roti de bœuf sauce poivrade</p> <p>Purée d'épinards</p> <p>Mélusin Purée de pommes - carottes - cannelle</p>	
VENDREDI 19-déc	<p>Menu de Fête</p> <p>Cake aux deux saumons Potage de légumes racines</p> <p>Escalope de dinde sauce végétale aux légumes d'antan Pommes pins</p>   			
SAMEDI 20-déc	<p>Iceberg vinaigrette crémeuse Potage Saint-Germain</p> <p>Côte de porc sauce moutarde Spaëtzles (pâtes)</p> <p>Edam Liégeois saveur vanille</p> 		<p>Tarte au fromage Potage Saint-Germain</p> <p>Steak haché au paprika Brocolis</p> <p>Carré Liégeois saveur vanille</p>	
DIMANCHE 21-déc	<p>Céleri rémoulade Potage de légumes</p> <p>Dés saumon sauce crème</p> <p>Haricots plats et pomme de terre</p> <p>Fourme d'Ambert Tarte au flan</p> 		<p>Radis noir vinaigrette Potage de légumes</p> <p>Parmentier de bœuf</p> <p>Salade verte</p> <p>Tomme blanche Tarte au flan</p> 	

SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE DES PRODUITS

MENUS DÉCEMBRE 2025 - A REMETTRE AU LIVREUR - AU PLUS TARD LE 20 NOVEMBRE 2025

**NOM :**

**Prénom :**

Merci de cocher dans la colonne prévue à cette effet le menu choisi - pas de panachage possible entre plats

MENU A RETENU EN CAS D'ABSENCE DE CHOIX		CHOIX Case à cocher	MENU B	CHOIX Case à cocher
LUNDI 22-déc	Tarte tatin aux tomates Potage de céleris  <b>Sauté de bœuf sauce paprika</b> <b>Navets braisés</b>   		<b>Menu végétarien</b> Soupe choux fleurs et curry Potage de céleris  <b>Quenelle forestière</b> <b>Riz safrané</b>   	
MARDI 23-déc	Yaourt nature Fruit de saison  <b>Menu végétarien</b> Chou chinois vinaigrette Potage de potiron  <b>Sauce carottes - potirons - mozzarella et cheddar</b> <b>Orge perlée</b>   		Penne au thon et pesto rouge Potage de potiron  <b>Colin au curry</b> <b>Carotte et PDT</b>   	
MERCREDI 24-déc	Soupe paysanne (carotte, navet, céleri, oignon) Potage de courgettes  <b>Rôti de dinde</b> <b>au curry</b> <b>Spaetzles</b>   		Pâté de campagne et cornichon Potage de courgettes  <b>Œuf dur</b> <b>béchamel</b> <b>Purée d'épinards</b>   	
JEUDI NOËL 25-déc	Salade de saumon et surimi Potage de légumes  <b>Veau farci et ses petites girolles</b> <b>Tagliatelles</b>   	<b>Menu de Noël</b> <b>2 Mignardises salées : Gougère au fromage et mini croque monsieur</b> Saint-Nectaire Bûche de noël		
VENDREDI 26-déc	Coleslaw Potage de brocolis  <b>Emincé de saumon sauce citron</b> <b>Fondue de poireaux et galette de PDT</b>   		<b>Rognons de bœuf sauce madère</b> <b>Flageolet au jus</b>  Coulommiers Cocktail de fruits	
SAMEDI 27-déc	Carottes râpées Potage de choux-fleurs  <b>Emincé de bœuf sauce curry</b> <b>Pomme smile</b>   		<b>Filet de hoki sauce crème</b> <b>Brocolis</b>  Fromage frais rondelé bleu Mousse au café	
DIMANCHE 28-déc	Salade de risetti aux petits légumes Potage de champignons  <b>Sauté de veau aux champignons</b> <b>Blette persillée</b>   		Lentilles à l'échalote Potage de champignons  <b>Lasagne</b> <b>Salade verte</b>   	
<b>SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE DES PRODUITS</b>				

**NOM :****Prénom :**

Merci de cocher dans la colonne prévue à cette effet le menu choisi - pas de panachage possible entre plats

MENU A RETENU EN CAS D'ABSENCE DE CHOIX		CHOIX Case à cocher	MENU B	CHOIX Case à cocher
LUNDI 29-déc	<b>Menu végétarien</b> Soupe de brocolis - mascarpone Potage de carottes <b>Tajine marocain - pois chiche</b> <b>Orge perlé</b>  Fromage fondu Vaillette Fruit de saison		Betterave et maïs vinaigrette Potage de carottes <b>Merlu sauce citron</b> <b>Poêlée de légumes anciens (panais, navet, carotte)</b> Gouda Fruit de saison	
MARDI 30-déc	 Crêpes à l'emmental Velouté de lentilles corail <b>Colin d'Alaska sauce curry</b> <b>Haricots verts</b>  Petit fromage blanc Fruit de saison		 <b>Sauté de veau au jus romarin</b> <b>Macédoine de petits légumes</b>  Camembert Fruit de saison	
MERCREDI 31-déc	Salade verte vinaigrette Potage de légumes racines <b>Charcuterie et cornichons (saucisson sec, saucisson à l'ail, jambon blanc )</b>  <b>Pommes de terre et fromage à raclette</b>  Munster Purée de pommes - poires		Panais rémoulade aux pommes Potage de légumes racines <b>Rôti de dinde sauce forestière</b> <b>Purée de potiron</b> Brie Purée de pommes - poires	
JEUDI 01-janv	<b>Menu Jour de l'An</b>  Pâté en croûte Potage Saint-Germain <b>Pavé de dinde</b>  <b>sauce aux marrons</b> <b>Brunoise de légumes et pomme paillason</b>  Rouy Dôme mangue - passion			
VENDREDI 02-janv	 Céleri rémoulade Potage de légumes <b>Steak haché de bœuf sauce barbecue</b> <b>Petit pois - carottes</b>  Carré Cake citron		Cœur de palmier et maïs vinaigrette Potage de légumes <b>Pané du fromager</b> <b>Purée épinard et PDT</b> Fromage frais Fraidou Cake citron	
SAMEDI 03-janv	 Salade de pâtes au pistou Potage de céleris <b>Quiche lorraine</b> <b>Salade verte</b>  Coulommiers Yaourt à la noix de coco		Endives au noix Potage de céleris <b>Emincé de dinde sauce moutarde</b> <b>Riz cantonnais</b> Tomme blanche Yaourt à la noix de coco	
DIMANCHE 04-janv	 Coleslaw vinaigrette Potage de légumes <b>Emincé de saumon sauce citron</b> <b>Chou fleur sauce béchamel</b>  Tomme noire Milles-feuilles		Terrine de légumes vinaigrette Potage de légumes <b>Tête de veau sauce gribiche</b> <b>PDT</b> Fournols Milles-feuilles	

SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE DES PRODUITS