

Automne / Hiver MENUS DE LA SEMAINE 1 du 22 au 28 décembre 2025 CUP

JOUR		DINER	Autre CHOIX	SOUPER	SOUPER CHAUD & autre CHOIX
<u>LUNDI</u> 22-déc	dés/haché/mixé porc moutarde sauce mouatrdde lisse TM mixé chicon Dés courgette	Potage Epinard Jambon braisé sauce miel moutarde Chicons N (2 pièces) Pommes vapeur Fruit frais		Salade d'œufs ciboulette Salade mixte - haricots fins cuits froids N (AS)-vinaigrette Yaourt aux fruits	
<u>MARDI</u> 23-déc	dés/haché/mixé poisson citron sauce citron lisse TM mixé brocoli Brocolis Dés brocoli	Potage Courgette Filet de merlu meunière rondelle citron Purée aux brocolis Fruits frais		Salade de porc dijonnaise salade verte-carottes rapées - oignons R - vinaigrette Crème pralinée	Céleri cuit froid N Mixé chou fleur cuit froid
<u>MERCREDI</u> 24-déc	dés/haché/mixé quorn tomaté sauce tomate lisse TM mixé chou fleur Chou-fleur Dés chou fleur	Potage navet Chili sin carne Riz sauvage Fruits cocktail		toast saumon fumé Assiette de fromages & charcuteries garniture & petit pain (raclette pavillon 3&7) Carré myrtilles	mixé bouquettière cuit froid Carottes cuites froides N Mixé carotte cuit froid
<u>JEUDI</u> 25-déc COUGNOU	dés/haché/mixé volaille crème sauce curry lisse TM mixé carotte/mixé chicon Harcots fins Dés chou romanesco	Potage panais/carotte Terrine de poisson & salade Ballotine de volaille pomme/raisin & sauce aromatique Chicons à l'orange Rosties Bûche de noel		Assiette de charcuteries de fêtes garniture & confiture d'oignons Riz au lait	Mixé céleri cuit froid Brocoli cuit froid N Mixé brocoli cuit froid
<u>VENDREDI</u> 26-déc	dés/haché/mixé saumon aneth mixé potiron Bouquetière Dés bouquetière	Potage Chicon Dos de cabillaud (OK SS) sauce tomate Bouquetière Pâtes grecques Compote poire lisse SSAJ		salade de lentilles aux carottes -(150g) & houmous (30g) Salade mixte-vinaigrette Yaourt aux fruits	Rotelle (AS) Sauce jambon/fromage Haricots fins cuit froid N Mixé chou fleur cuit froid
<u>SAMEDI</u> 27-déc	œufs brouillés/mixé d'œufs mixé épinard Chou romanesco Dés chou romanesco	potage Potiron Flan aux légumes julienne Salade verte - vinaigrette Pommes en pelure Fruit frais		Salade mixte - betteraves râpées - vinaigrette fromage blanc aux fruits	Boudin blanc & jambon italien Carottes cuites froides N Mixé carotte cuit froid
<u>Dimanche</u> 28-déc	dés/haché/mixé volaille robert sauce robert lisse TM mixé carotte Dés carotte	Potage brocoli Dinde aux petits légumes Duo carottes rustica Pommes vapeur Pâtisserie		Leerdamer & Chèvre "Bûche" Salade mixte-céleri rave rapé-vinaigrette laitage du jour	Céleri cuit froid N Mixé chou fleur cuit froid

Automne / Hiver MENUS DE LA SEMAINE 2 du 29 décembre au 04 janvier 2026 CUP

JOUR		DINER	Autre CHOIX	SOUPER	SOUPER CHAUD & autre CHOIX
LUNDI 29-déc	dés/haché/mixé bœuf lyonnaise mixé haricot fin Dés chou fleur	Potage Chicon Paleron de bœuf N sauce lyonnaise Harcots fins Pommes aux herbes Fruit frais		Yaourt entier nature sucré	Quiche lorraine (et champignons des bois VG) salade mixte - vinaigrette Legumes brunoise cuits trois N Mixé bouquetière cuit froid
MARDI 30-déc	dés/haché/mixé poisson citron mixé brocoli Dés brocoli	Potage Epinard Purée Riz au lait	Roulade chicons Mornay oes, nacne, mixe porc moutarde & sauce moutarde LTM	Salade de volaille aux pommes salade blé-chou rouge -vinaigrette Fruit frais	Céleri cuit froid N Mixé carotte cuit froid
MERCREDI 31-déc	dés/haché/mixé quorn tomaté mixé courgette Dés courgette	Potage Chou-fleur Torciglioni (AM) Sauce bolognaise VG (AM) Fromage râpé Yaourt aux fruits		toast saumon fumé Assiette de fromages & charcuteries Garniture & petit pain (raclette pavillon 3) Mignardises & son coulis de framboise	Mixé carotte cuit froid Carottes cuites froides N Mixé brocoli cuit froid
JEUDI 01-janv VIENNOISERIE	dés/haché/mixé porc civet sauce civet lisse TM mixé carotte mixé brocoli dés carotte	Potage champignon Salade de chèvre chaud Civet de marcassin 1/2 poire au jus & ses aïrelles cuisinées Purée au céleri Dôme chocolat		Assiette de poisson de fêtes blinis & garniture Salade de fruits frais	Leerdammer & bleu d'auvergne Mixé carotte cuit froid Chou fleur cuit froid N Mixé chou fleur cuit froid
VENDREDI 02-janv	dés/haché/mixé saumon aneth mixé chou fleur Chou fleur Dés chou-fleur	Potage Courgeite Crème pralinée	Kasseler - saucisse Frankfurt - Choucroute pommes vapeurs	salade de quinoa, lentilles, betteraves, noix (150g) & houmous tomaté (30g) salade verte-vinaigrette Fruit frais	Pennettes (AS) Sauce tomate mascarpone dinde Haricots fins cuits froids N Mixé bouquetière cuit froid
SAMEDI 03-janv	œufs brouillés/mixé d'œufs mixé épinard Epinards hachés Dés chou romanesco	Potage Navet Omelette fines herbes Champignons crème Pommes vapeur Fromage blanc aux fruits		salade mixte-céleri rave rapé-vinaigrette Ananas au sirop	Pâté campagnard confiture d'oignons Céleri cuit froid N Mixé brocoli cuit froid
Dimanche 04-janv	dés/haché/mixé volaille robert mixé chicon Bouquetière Dés bouquetière	Potage Brocoli Rôti de dinde N Sauce moutarde Chou blanc Pommes pins Pâtisserie		Emmenthal & Camembert salade blé-betteraves-vinaigrette Laitage du jour	Chou fleur cuit froid N Mixé chou fleur cuit froid

Automne / Hiver MENUS DE LA SEMAINE 3 du 5 au 11 janvier 2026 CUP

JOUR		DINER	Autre CHOIX	SOUPER	SOUPER CHAUD & autre CHOIX
<u>LUNDI</u> 05-janv	dés/haché/mixé porc moutarde mixé chou fleur Chou fleur Dés chou fleur	Potage Carotte Carbonnade flamande salade verte-vinaigrette Frites Fruit frais		Salade d'œufs ciboulette Salade mixte - haricots fins cuits froids N(AS)-vinaigrette Riz au lait	Haricots fins cuits froids N Mixé brocoli cuit froid
<u>MARDI</u> 06-janv	dés/haché/mixé poisson citron mixé haricot fin Dés chou romanesco	Potage Epinard Fruit frais	Sauce bolognaise pur bœuf spaghetti des macaronis mixe bœuf lyonnaise à sauce lyonnaise LTM	Salade de veau lyonnaise salade blé- oignons R-vinaigrette Crème pralinée	Céleri cuit froid N Mixé bouquetière cuit froid
<u>MERCREDI</u> 07-janv	dés/haché/mixé quorn tomaté mixé potiron Bouquetière Dés bouquetière	Potage Brocoli falafels sauce tomate légumes julienne Riz sauvage Fruit frais		vinaigrette citron Carottes râpées-vinaigrette Yaourt aux fruits	Rollmop's salade de pdt aux oignons rouges Brocoli cuit froid N Mixé carotte cuit froid
<u>JEUDI</u> 08-janv	dés/haché/mixé volaille curry mixé carotte Dés carotte	Potage Chou-fleur Dinde curry pommes Duo de carottes rustica Pâtes grecques Yaourt aux fruits		leerdammer & Chèvre "buche" salade mixte-céleri rave râpé-vinaigrette Poire au sirop	Carottes cuites froides N Mixé brocoli cuit froid
<u>VENDREDI</u> 09-janv	dés/haché/mixé saumon aneth mixé brocoli Dés brocoli	Potage chicon Filet de merlu meunière Rondelle citron Brocolis Purée crème chocolat		salade de lentilles aux carottes -(15g) & humous (30g) Salade mixte-vinaigrette Compote pêches lisse SSAJ	Rotelles (AS) Sauce jambon/fromage Céleri cuit froid N Mixé bouquetière cuit froid
<u>SAMEDI</u> 10-janv	œufs brouillés/mixé d'œufs mixé épinard Epinards hachés Dés chou romanesco	Potage Courgette Quiche chicons jambon gratin salade verte-vinaigrette Fruit frais		Filet de dinde & Jambon italien Salade mixte - betterave lanières -vinaigrette Fromage blanc aux fruits	Haricots fins cuits froids N Mixé carotte cuit froid
<u>Dimanche</u> 11-janv	dés/haché/mixé volaille robert mixé chicon Dés courgette	Potage potiron Cuisse de poulet (OK SS) sauce robert Chou vert Gratin dauphinois Pâtisserie		Gouda & Brie salade de blé-chou rouge -vinaigrette Laitage du jour	Chou fleur cuit froid N Mixé chou fleur cuit froid

Automne / Hiver MENUS DE LA SEMAINE 4 du 12 au 18 janvier 2026 CUP

JOUR		DINER	Autre CHOIX	SOUPER	SOUPER CHAUD & autre CHOIX
<u>LUNDI</u> 12-janv	dés/haché/mixé veau blanquette mixé chicon Dés chou fleur	Potage Carotte Blanquette de veau à l'ancienne salade verte-vinaigrette Purée Fruit frais			Crêpes jambon/emmenthal/lardons Légumes brunoise cuits froids N mixé carotte cuit froid
<u>MARDI</u> 13-janv	dés/haché/mixé poisson citron mixé brocoli Brocolis Dés brocoli	Potage Epinard Fruit frais	joues de porc à la normande Purée au céleri dés, haché, mixé porc moutarde & sauce moutarde lisse TM	Salade de volaille mexicaine salade blé-vinaigrette Crème pralinée	chou fleur cuit froid N Mixé chou fleur cuit froid
<u>MERCREDI</u> 14-janv	dés/haché/mixé quorn tomaté mixé épinard Epinards Hachés Dés chou romanesco	Potage Navet Rotelles (AM) sauce verte (AM) Fromage râpé Fruit frais		Pêches - salade de thon salade verte - carottes rapées-vinaigrette Yaourt aux fruits	Brocoli cuit froid N Mixé brocoli cuit froid
<u>JEUDI</u> 15-janv	dés/haché/mixé volaille curry mixé carotte Dés carotte	Potage Courgette Escalope de poulet sauce curry coco Légumes Julienne Pommes vapeur Flan caramel		salade blé-betteraves-vinaigrette Fruit frais	Orval & camembert céleri cuit froid N Mixé chou fleur cuit froid
<u>VENDREDI</u> 16-janv	dés/haché/mixé saumon aneth mixé courgette Dés courgette	Potage-Chicon Saumon (OK SS) sauce aneth Purée au panais Fruit frais		salade de quinoa, lentilles, betteraves, noix (150g) & houmous tomaté (30g) salade verte-vinaigrette riz au lait	Lasagne maison Carottes cuites froides N Mixé bouquetière cuit froid
<u>SAMEDI</u> 17-janv	œufs brouillés/mixé d'œufs mixé potiron Bouquetière Dés bouquetière	Potage chou-fleur omelette salade de chicons-vinaigrette Pommes persillée Fruit frais		salade mixte-céleri rave rapé-vinaigrette Crème vanille	Tête de veau tomatée Haricots fins cuits froid N Mixé carotte cuit froid
<u>Dimanche</u> 18-janv	dés/haché/mixé volaille robert mixé haricot fin haricots fins Dés carotte	Potage Andalou (Céleri) Ragout de dinde aux champignons Haricots fins Rosties Patisserie		Leerdammer & Cream cheese N salade mixte - betterave lanieres-vinaigrette Laitage du jour	Brocoli cuit froid N Mixé brocoli cuit froid