Semaine n°49- du 1er au 7 Décembre 2025

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 1	Potage de légumes (BIO) (LOCAL) P. de terre échalote (HVE) Escalope viennoise Chou-fleur béchamel (BIO) Saint Paulin (M) Semoule au lait (BIO)	Potage de légumes (BIO) Macédoine de légumes Filet de lieu sauce bretonne (LOCAL) Tortis (BIO) Bleu Pomme du verger (HVE)	Croque-Monsieur Salade verte en chiffonnade Crème dessert chocolat
MARDI 2	Potage Saint Germain Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes Boulette de bœuf sauce tomate Purée de P.de terre (BIO) (LOCAL) Yaourt nature (BIO) Orange	Potage Saint Germain Salade des incas (BIO) Palette de porc à la normande Carottes et fenouil braisés Saint Môret (BIO) Paris Brest	Clafoutis potiron muscade (M) Endive braisée Liégeois café
MERCREDI 3	Potage de légumes (BIO) Museau de porc vinaigrette Petit salé aux lentilles (Lentilles BIO et LOCAL *** Fraidou Clémentine	Potage de légumes (BIO) Pâtes (BIO) au basilic (LOCAL) Bœuf mode Carottes braisées Yaourt aromatisé Pomme au four	Cake au poisson, coriandre et citron vert (M) Epinards béchamel Flan caramel
JEUDI 4	Potage de potiron (BIO) Salade fantaisie Sauté de dinde crème oignons caramélisés Navets braisés (BIO) Petit moulé nature Crêpe et confiture	Potage de potiron (BIO) Chou-fleur sauce cocktail Cervelas Obernois sauce moutarde Ecrasé de P.de terre (HVE) Coulommiers Ananas frais	Raviolini au fromage *** Onctueux à la fleur d'oranger (M)
VENDREDI 5	Potage de légumes (BIO) Cervelas vinaigrette Blanquette de poisson Riz (BIO) et poireau Pavé demi-sel Purée pomme (HVE) verveine (M)	Potage de légumes (BIO) Taboulé (BIO) Chou farçi sauce tomate Potée de légumes Camembert (BIO) Poire (HVE)	Tarte au poireau Salade verte en chiffonnade Mousse au chocolat
SAMEDI 6	Potage à l'oseille Betterave (BIO) à l'orange Tortis façon carbonara *** Emmental (BIO) Fromage blanc au miel	Potage à l'oseille Perles aux petits légumes Colin pané et citron Purée de céleri Fondu président Kiwi (BIO)	Omelette sauce forestière Haricots beurre ail et persil Tapioca au lait (M)
DIMANCHE 7	Potage de légumes (BIO) Salade colorée Cuisse de poule sauce crème P.de terre vapeur (HVE) Vache qui rit (BIO) (M) Clafoutis (BIO) aux pommes	Potage de légumes (BIO) Mortadelle et cornichons Saumonette sauce Armoricaine Haricots beurre (LOCAL) Yaourt nature (BIO) (M) Moelleux aux fruits confits	Coquille de poisson Julienne de légumes Crème dessert caramel

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin sec
Salade colorée: carotte, chou rouge
Salade des incas: riz, carotte, maïs

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.

Appelation d'Origine Protégée

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'ap

Semaine n°50 - du 8 au 14 Décembre 2025

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 8	Potage de légumes (BIO) Poireaux vinaigrette Tagliatelles (BIO LOCAL) à la bolognaise *** Petit moulé ail et fines herbes (M) Purée de pomme (HVE) agrumes	Potage de légumes (BIO) (LOCAL) Salade de lentilles (BIO) Filet de colin façon beurre blanc Carottes et brocolis Pont L'Evêque Flan chocolat	Poêlée campagnarde aux lardons *** Yaourt aromatisé
MARDI 9	Potage à la tomate Quiche au fromage Sauté de dinde sauce porto Haricots beurre Brie (M) Onctueux (BIO) au café	Potage à la tomate P. de terre (HVE) à l'ancienne Saucisse de Toulouse (LOCAL) Haricots blancs (BIO) (LOCAL) Yaourt citron (BIO) Clémentine	Parmentier de poisson au potiron *** Liégeois vanille
MERCREDI 10	Potage de légumes (BIO) Pâté de campagne et cornichons Rognons de bœuf au jus Ecrasé de p. de terre (HVE) (LOCAL) Yaourt nature (BIO) Pomme du verger (HVE)	Potage de légumes (BIO) Betterave (BIO) ciboulette Poitrine de veau farçie sauce chasseur Petits pois carottes (BIO) Pavé demi-sel Gaufre au chocolat	Frittata aux champignons Mitonnée d'automne Fromage blanc à la crème de marrons
JEUDI 11	Potage Dubarry (BIO) Carottes râpées Poulet sauce marchand de vin Haricots verts (BIO) Petit moulé aux noix (M) Moelleux poire amande	Plats Végétarien Potage Dubarry Tarte au légumes Tajine de légumes aux pois chiches et semoule (BIO) *** Edam (BIO) Kiwi (BIO)	Quiche Lorraine Salade verte en chiffonnade Crème dessert caramel
VENDREDI 12	Potage de légumes (BIO) Salade exotique (BIO) Beignets de poisson et citron Carottes au curcuma Saint Môret (BIO) (M) Panna cotta aux griottes	Potage de légumes (BIO) Salade coleslaw Escalope de porc sauce oignons (LOCAL) Risonis (BIO) Yaourt aromatisé Poire (HVE)	Blettes et p. de terre à la volaille *** Purée pomme banane
SAMEDI 13	Potage de poireau Semoule fantaisie (BIO) Chou-fleur à la parisienne *** Fraidou Orange	Potage de poireau Tartare de légumes au fromage frais Oeufs brouillés (BIO) Pdt sautées aux champignons Camembert Liégeois café	Colin d'Alaska sauce citron Fondue de poireau Semoule au lait aux raisins secs
DIMANCHE 14	Potage crécy cumin Céleri aux pommes Paupiette de saumon sauce oseille Purée de pois cassés (BIO) Fromage frais au sel de Guérande (M) Clafoutis (BIO) aux poires	Potage crécy cumin Cake aux carottes Chou-vert braisé au bœuf (LOCAL) **** Crème anglaise (M) Moelleux à la vanille	Crêpe au fromage Salade verte en chiffonnade Clémentines

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

Salade exotique: riz, ananas, maïs

Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.

Appelation d'Origine Protégée

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité c

Semaine n°51- du 15 au 21 Décembre 2025

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B (Plats Végétarien)	DINER
LUNDI 15	Crème soubise Chou rouge rémoulade au balsamique Sauté de dinde forestière Poêlée de légumes (BIO) Petit moulé ail et fines herbes Tapioca au lait (BIO) vanille (M)	Crème soubise Pizza au fromage Moussaka (BIO) *** Cantal Moelleux aux pommes (M)	Crème soubise Croissant au jambon Salade verte en chiffonnade Orange
MARDI 16	Potage de légumes (BIO) Betterave (BIO) à l'ail Potée Auvergnate *** Yaourt nature (LOCAL) (BIO) Purée de pomme (HVE) et 4 épices (M)	Potage de légumes (BIO) Blé aux petits légumes (BIO) Calamars à la romaine Purée de carotte (BIO) Emmental (BIO) Mousse au chocolat	Clafoutis au chèvre (M) Epinards à la crème Poire
MERCREDI 17	Potage de pois cassé Salade du Léon Boulettes au bœuf sauce carbonade Tortis (LOCAL) (BIO) Pavé demi-sel Onctueux (BIO) vanille (M)	Potage de pois cassé P. de terre (HVE) sauce tartare Omelette (BIO) Haricots beurre persillés Yaourt citron (LOCAL) (BIO) Banane	Cassolette de poisson aux petits légumes *** Crème dessert caramel
JEUDI 18	Potage de legumes (BIO) Cervelas vinaigrette Jambonneau sauce moutarde à l'ancienne Petits pois carottes (BIO) Fondu président Marbré chocolat vanille (M)	Potage de legumes (BIO) Salade fantaisie Poulet rôti au jus Frites Camembert Ananas frais	Feuilleté au fromage Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
VENDREDI 19	Potage poireau Salade colorée Merlu blanc du Cap sauce oseille Riz créole (BIO) Petit moulé aux noix Flan au chocolat	Potage poireau Salade pastourelle (BIO) Crépinette aux oignons Jardinière de légumes Yaourt nature (LOCAL) (BIO) Purée de pomme (HVE) ananas cannelle (M)	Céleri au bœuf *** Fromage blanc au miel
SAMEDI 20	Potage de légumes (BIO) Haricots verts échalote Boudin noir sauce oignons Ecrasée de P.de terre (HVE) Gouda (BIO) Poire (HVE)	Potage de légumes (BIO) Salade des incas (BIO) Sauté de bœuf bourguignon (LOCAL) Navets et carottes Vache qui rit (BIO) Gruau de froment (BIO) fleur oranger (M)	Lasagne au poireau *** Mousse au citron
DIMANCHE21	Potage Carmen Galantine de volaille Duo de poisson sauce crème curcuma Carottes bâtonnets Petit fromage frais nature Gâteau Basque	Potage Carmen Macédoine de légumes Choucroute *** Tomme blanche Baba au rhum (M)	Quenelles de veau sauce normande Riz aux petits légumes Clémentines

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade du Léon: chou-fleur, maïs
Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin
Salade colorée: carotte, chou rouge
Salade des incas: riz, carotte, maïs

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.

Appelation d'Origine Protégée

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'appr

Semaine n°52- du 22 au 28 Décembre 2025

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B (Plats Végétarien)	DINER
LUNDI 22	Potage carotte navet Salade arlequin Poulet sauce chasseur Petits pois cuisinés Yaourt nature Clémentines	Potage carotte navet Chou rouge vinaigrette au cassis Parmentier de lentilles *** Coulommiers Onctueux (BIO) vanille	Jambon blanc Coquillettes Mousse au café
MARDI 23	Potage poireau Betterave (BIO) vinaigrette à la pomme Rognons de porc sauce madère Riz (BIO) aux petits légumes Brie Semoule au lait (BIO) et caramel	Potage poireau Mortadelle et cornichons Sauté de dinde crème curcuma Trio de légumes Petit moulé ail et fines herbes Orange	Omelette Haricots verts braisés Flan au chocolat
MERCREDI 24	**Velouté de champignons** **Céleri rémoulade** **Lasagnes à la bolognaise** **Salade verte** **Fraidou** **Purée pomme (HVE) fleur d'oranger**	**Velouté de champignons** **Taboulé** **Colin d'Alaska sauce citron** **Navets braisés** **Yaourt pêche** **Poire (HVE)**	**REVEILLON** **Boudin blanc sauce pomme cidre** **Ecrasé de p. de terre moutarde à l'ancienne** **Fondant au chocolat, orange confite et Grand Marnier**
JEUDI 25	**Potage de légumes** **Rillette au saumon, citron vert + Toast** **Filet mignon de porc à la crème d'ail** **Poêlée de légumes hivernale** **Pont L'Evêque** **Dessert de Noël**	**Potage de légumes** **Rillette au saumon, citron vert + Toast** **Dorade sauce armoricaine** **Risotto crémeux** **Pont L'Evêque** **Dessert de Noël**	**Tortis au poulet sauce champignons** *** **Clémentine**
VENDREDI 26	**Crème soubise** **Macédoine de légumes** **Colin d'Alaska pané et citron** **Purée de potiron** **Gouda** **Gruau de froment au miel**	**Crème soubise** **Cervelas vinaigrette** **Escalope de porc sauce charcutière** **Lentilles** **Pavé demi-sel** **Salade de fruits**	**Tarte au fromage** **Salade verte en chiffonnade** **Liégeois chocolat**
SAMEDI 27	**Potage de légumes** **Carotte râpée vinaigrette** **Colombo de volaille** **Riz créole** **Fromage frais au sel de Guérande** **Pomme au four**	**Potage de légumes** **Crêpe aux champignons** **Merlu du Cap sauce estragon** **Brunoise de légumes** **Bûchette mi chèvre** **Flan vanille**	**Chou vert braisé au bœuf** *** **Yaourt aromatisé**
DIMANCHE 28	**Potage Dubarry** **Saucisson à l'ail et cornichons** **Sauté de porc aux pruneaux** **Carottes et navets** **Crème anglaise** **Moelleux aux poires**	**Potage Dubarry** **Salade fantaisie** **Tête de veau sauce ravigote** **P.de terre vapeur (HVE)** **Petit moulé aux noix** **Tarte flan**	**Feuilleté de poisson au beurre blanc** **Fondue de poireau** **Orange**

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade tricolore: pâte tricolores, olive, poivron
Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin
Méli mélo de crudité au jus de raisin: carotte, céleri

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient prin de la recette.

Appelation d'Origine Protégée

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'appr