

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

Au menu



Semaine du 01 au 07 décembre 2025

	Lundi 01 décembre	Mardi 02 décembre	Mercredi 03 décembre	Jeudi 04 décembre	Vendredi 05 décembre	Samedi 06 décembre	Dimanche 07 décembre
Déjeuner	Rosette beurre Haché de veau sauce barbecue Pommes noisettes Fruits de saison	Salade d'endive aux dés de gruyère Boeuf Mode Carottes Crème caramel maison	Betteraves vinaigrette Pot au feu Légumes assortis Fruits de saison	Céleri râpé pommes granny Aiguillettes de poulet à la crème Brocolis Salade de fruits frais	Macédoine mayonnaise Gratin de butternut et pomme de terre à la Fourme d'Ambert Mousse au chocolat	Carottes rapées vinaigrette Filet de merlu sauce citron Bouलगour pilaf Fruits de saison	Salade de gésiers Blanquette de veau Riz Tarte tatin
Diner	Potage de légumes Chipolatas Salsifis braisés Crème praliné	Pâtes à la bolognaise Camembert Compote de pomme vanille	Salade verte aux noix Flammenkuch Kiri Liégeois chocolat	Burger Frites Fromage blanc au miel	Croque monsieur Salade verte Compote	Flan de potimarron au lard Salade verte Yaourt aromatisé	Potage de légumes Bouchée à la reine Salade verte Fruits de saison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

Au menu



Semaine du 08 au 14 décembre 2025

	Lundi 08 décembre	Mardi 09 décembre	Mercredi 10 décembre	Jeudi 11 décembre	Vendredi 12 décembre	Samedi 13 décembre	Dimanche 14 décembre
Déjeuner	Céleri vinaigrette Aiguillette de poulet crème de chorizo Haricots verts Fruit	Potage Cultivateur Lasagnes ricotta épinards Semoule au lait	Champignons à la Grecque Jambon grill sauce brune Haricots blancs Carottes Fruit	Râpé de radis noir Potée Auvergnate aux choux (poitrine, saucisse fumée) Salade de fruits aux 4 épices	Surimi Mayonnaise Poisson frais sauce citronnée Fondue de poireaux Banane	Salade de chou rouge aux lardons Poulet rôti Pennes Liégeois chocolat	Pâté en croûte Sauté de canard à l'orange Ecrasées de pomme de terre Tarte au chocolat
Diner	Tortilla pomme de terre et oignons Salade verte Fromage Compote	Croque-monsieur Salade verte Crème café	Potage de légumes Fricadelles sauce tomate Semoule de couscous Yaourt nature et miel	Velouté de tomate Quiche aux fromages Salade verte Yaourt aromatisé	Salade d'endive aux noix Pomme de terre farciée (jambon, crème, ciboulette) Fromage blanc confiture	Mortadelle Gratin de brocolis aux dés de dinde Fromage Fruit	Potage de légumes Quiche aux fromages Salade verte Yaourt sucré

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

Au menu



Semaine du 15 au 21 décembre 2025

	Lundi 15 décembre	Mardi 16 décembre	Mercredi 17 décembre	Jeudi 18 décembre	Vendredi 19 décembre	Samedi 20 décembre	Dimanche 21 décembre
Déjeuner	Salade de lentilles Sauté de dinde Sauce crémeuse Pennas Crème au chocolat	Saucisson à l'ail beurre Poisson pané sauce tartare Polenta crémeuse Fruits de saison	Velouté de légumes Palette à la diable Purée pommes de terre Liégeois à la vanille	Macédoine mayonnaise Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes Julienne de légumes Salade de fruits frais	Velouté de légumes Parmentier de lentilles Œufs au lait	Concombre à la crème Crêpinette de volaille Haricots beurre persillés Fruits de saison	Terrine provençale Bœuf bourguignon Carottes et pommes de terre Clafoutis aux pommes
Dîner	Potage aux vermicelles Calamar à la Romaine Purée de potimarron Compotes de pomme	Potage de légumes Quiche poireaux et dés de jambon Kiri Fromage blanc confiture	Chipolatas Flageolets Plateau de fromages Fruits de saison	Carottes râpées Croissant au jambon Salade verte Mousse café	Chou-fleur vinaigrette Omelette à l'emmental Salade verte Fruits de saison	Potage de légumes Bruschetta tomates lardons chèvre Petit suisse Pêche au sirop	Tourte à la viande (pâte feuilletée, bolognaise) Salade verte Fromage Compote pomme fraise