



Vos menus du mois de décembre

Du 6 au 10 décembre 2021

Du 13 au 17 décembre 2021

Du 20 au 24 décembre 2021

Du 27 au 31 décembre 2021

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade de **choux-rouges**
Filet de colin meunière et quartier de citron
 Epinards à la béchamel
 Fromage fouetté Madame Loïk
 Pain d'épices et ganache au chocolat

Betteraves en salade
Boulettes de bœuf sauce champignons
 Purée de pommes de terre
Brie Val de Saône à la coupe
 Kiwi

Coquillettes bio en salade
Omelette bio aux fines herbes
Carottes bio à la crème
Yaourt nature sucré
Banane

Céleri sauce cocktail
 Blanquette de poulet à l'ancienne
 Riz pilaf
 Gouda à la coupe
 Ananas au sirop

Salade de **concombre** à la crème
***Jambonneau sauce aux herbes**
Jambon de dinde sauce aux herbes
 Lentilles blondes
 Petit moulé nature
 Flan à la vanille

Salade de pommes de terre à l'échalote
Filet de lieu sauce hollandaise
 Choux-fleurs sauce aurore
 Petit suisse aux fruits
Pomme gala

Végétarien

Carottes râpées au citron
 Nuggets de blé
 Petits pois à la française
 Camembert à la coupe
 Velouté fruit

Riz bio en salade
Sauté de bœuf bio sauce dijonnaise
Haricots verts bio au jus
Babybel
Orange

Repas de Noël

Mousseline de crevettes et mayonnaise au citron
 Haut de cuisse de poulet sauce comté et champignons
 Pommes de terre noisettes
Montbéliard à la coupe
 Sapin de Noël au chocolat et chocolat de Noël

Velouté hivernal
 *Tartiflette au lard
Tartiflette au jambon de dinde
 Salade verte
Vache qui rit
 *Liégeois au chocolat
 Flan au chocolat

Choux-blancs bio en salade
 * **Rôti de porc bio émincé**
sauce chasseur
Lentilles vertes
Emmental
Yaourt à la vanille

Salade de pâtes tortis
 Paupiette de dinde sauce poulet
 Carottes à l'ail
 Chanteneige
Clémentines

Végétarien

Blé en salade
Flamiche picarde
 Salade scarole
 Petit suisse nature sucré
 Flan au caramel

Repas de Noël

Velouté hivernal
 Lasagne de bœuf
Pavé des 3 provinces de Haute-Saône
 Sapin de Noël au chocolat et chocolat de Noël

Salade César
 Cheese burger
 Pommes frites au four
 Croc lait
 Yaourt à boire

Khira raïta de **concombres**
 Boulettes de veau au jus
 Pilaf de boulgour
Pavé du Val de Saône
 Mousse au chocolat

Bouillon aux vermicelles
Acras de morue et citron
 Emincé de poireaux à la crème
 Yaourt aromatisé
Pomme gala

Mousse de betteraves du chef
 *Echine de porc à la diable
 xxxx
 Purée dubarry
 Edam à la coupe
Orange

Végétarien

Salade coleslaw (carottes et choux bio)
Bio ravioli de légumes
carré frais
Compote de pomme et banane

Céleri vinaigrette
 Cordon bleu
 Jardinière de légumes au jus
 Tartare à l'ail et aux fines herbes
Cake du chef au citron

*Plat contenant du porc
 Variante sans porc



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette



Viande française



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Pêche durable

