



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

| | | | | | | |
|--|---|--|--|--|------------|--|
| <p>Salade de choux-rouges </p> <p> Filet de colin meunière et quartier de citron</p> <p>Epinards à la béchamel</p> <p>Fromage fouetté Madame Loïk</p> <p> Pain d'épices et ganache au chocolat</p> | <p>Salade de pommes de terre à l'échalote</p> <p> Filet de lieu sauce hollandaise</p> <p>Choux-fleurs sauce aurore</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p> Pomme gala</p> | <p>Salade de choux-blancs </p> <p>xxxx</p> <p>Flageolets persillés</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fromage blanc à la vanille</p> | <p>Khira raïta de concombres </p> <p>xxx</p> <p>Pilaf de boulgour</p> <p> Pavé du Val de Saône</p> <p>Mousse au chocolat</p> | | | |
| <p>Betteraves en salade</p> <p> Pavé de hoki sauce madras</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p> Brie Val de Saône à la coupe</p> <p> Kiwi</p> | Végétarien | <p>Carottes râpées au citron</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Petits pois à la française</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Velouté fruit</p> | <p>Salade de pâtes tortis</p> <p>xxxx</p> <p>Carottes à l'ail</p> <p>Chanteneige</p> <p> Clémentines</p> | <p>Bouillon aux vermicelles</p> <p> Acras de morue et citron</p> <p>Emincé de poireaux à la crème</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p> Pomme gala</p> | | |
| Végétarien | <p>Coquillettes en salade</p> <p>Omelette aux fines herbes</p> <p>Carottes à la crème</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p> Banane</p> | <p>Salade de riz</p> <p>Timbale aux oignons</p> <p>Haricots verts au jus</p> <p>Fromage le P'tit Louis</p> <p> Orange</p> | Végétarien | <p> Mousse de betteraves du chef</p> <p>xxxx</p> <p>Purée dubarry</p> <p>Edam à la coupe</p> <p> Orange</p> | | |
| <p>Céleri sauce cocktail</p> <p> Pavé de saumon sauvage sauce bretonne</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Gouda à la coupe</p> <p>Ananas au sirop</p> | Repas de Noël | <p>Mousseline de crevettes et mayonnaise au citron</p> <p> Filet de cabillaud sauce homardine</p> <p>Pommes de terre noisettes</p> <p> Montbéliard à la coupe</p> <p>Sapin de Noël au chocolat et chocolat de Noël</p> | Repas de Noël | <p>Velouté hivernal</p> <p>xxxx</p> <p> Pavé des 3 provinces de Haute-Saône</p> <p>Sapin de Noël au chocolat et chocolat de Noël</p> | Végétarien | <p>Salade coleslaw</p> <p>Penne rigate à la ricotta et aux épinards</p> <p> Fromage fondu le Fromy</p> <p>Compote de pomme et banane</p> |
| <p>Salade de concombre à la crème </p> <p>Tarte aux trois fromages</p> <p>Lentilles blondes</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Flan à la vanille</p> | <p>Velouté hivernal</p> <p>Tartiflette</p> <p>Salade verte</p> <p> Vache qui rit</p> <p>Flan au chocolat</p> | <p>Salade césar??</p> <p>Cheese burger??</p> <p>Pommes frites au four</p> <p>Croc lait</p> <p>Yaourt à boire</p> | <p>Céleri vinaigrette</p> <p>xxxx</p> <p>Jardinière de légumes au jus</p> <p>Tartare à l'ail et aux fines herbes</p> <p> Cake du chef au citron </p> | | | |

*Plat contenant du porc
Variante sans porc



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette



Viande française



Pêche durable

