

MENUS DECEMBRE 2025

Communauté de Communes		NOM:			AVEC POTAGE DU S	OIR:
LUNDI 01/12/2025	MARDI 02/12/2025	MERCREDI 03/12/2025	JEUDI 04/12/2025	VENDREDI 05/12/2025	SAMEDI 06/12/2025	DIMANCHE 07/12/2025
Salade de lentilles	Macédoine mayonnaise	Salade de pomme de terre	Salade verte	Saucisson à l'ail	Poireau vinaigrette	Rillettes de porc
Rôti de dinde au jus	Quenelles nature sauce financière	Blanquette de la mer	Boulette de bœuf sauce catalane	Filet de poisson dieppoise	Boudin aux 2 pommes	Cuisse de pintade au jus
Purée de Butternut	Riz	Carottes fraiches	Polenta	Chou-fleur bio persillé		Endives braisées
Petit suisse aromatisé	Cancoillotte à l'ail	Fromage blanc nature	St Nectaire	Yaourt nature	Bûche de chèvre	St Félicien
Poire	Œufs à la neige / crème anglaise	Purée de pomme poire	Clémentine	Moelleux Ananas	Liégeois vanille	Tarte citron meringuée
LUNDI 08/12/2025	MARDI 09/12/2025	MERCREDI 10/12/2025	JEUDI 11/12/2025	VENDREDI 12/12/2025	SAMEDI 13/12/2025	DIMANCHE 14/12/2025
Mâche	Pizza des cîmes	Betteraves vinaigrette	Radis rose râpé	Velouté de potiron	Salade Doloise	Fromage de tête
Sauté de dinde à la crème	Filet de poisson pané / citron	Bolognaise	Poulet rôti	Sauté de veau à l'ancienne	Cuisse de lapin chasseur	Sauté d'agneau aux olives
Pâtes	Epinards à la crème d'aïl	Spaghettis	Petits pois/carottes	Pomme rissolées	Choux de Bruxelles	Tagliatelles
Croque-lait	Yaourt nature la mamellerie	St Savin	Fromage blanc nature (ind)	Morbier	Fourme d'Ambert	Fournols
Oreillon de pêche au sirop	Banane	Mousse au marron	Far Breton	Orange	Semoule au lait	Tiramisu aux framboises
LUNDI 15/12/2025	MARDI 16/12/2025	MERCREDI 17/12/2025	JEUDI 18/12/2025	VENDREDI 19/12/2025	SAMEDI 20/12/2025	DIMANCHE 21/12/2025
Œuf mayonnaise	Carottes râpées	Salade de perle	Poireau vinaigrette	Crêpe au fromage	Macédoine mayonnaise	Mortadelle cornichon
Filet de colin beurre citron	Tomates farçies	Escalope Viennoise	Filet de poulet à la crème	Boulette de bœuf sauce oignon	Andouillette à la moutarde	Cuisse de canette au jus
Brocolis	Riz	Haricots beurre persillés	Coquillettes	Carottes batonnet	Ecrasé de pomme de terre	Gratin de courge "maison"
Petit suisse nature	Brie	Yaourt aromatisé	Mini roitelet	Fromage blanc aromatisé	Faisselle	Cantal
Purée de pomme	Flan au lait au café	Poire	Clémentines	Banane	Pomme au four au miel	Tartelette amandine aux poires
LUNDI 22/12/2025	MARDI 23/12/2025	MERCREDI 24/12/2025	JEUDI 25/12/2025 NOEL	VENDREDI 26/12/2025	SAMEDI 27/12/2025	DIMANCHE 28/12/2025
Salade de cocos	Salade de mâche	Tarte à l'oignon	Rillette de la mer et son	Salade de pâtes	Poireau vinaigrette	Pâté croûte
Steak haché de veau à la crème	Roti de dinde au jus	Boudin blanc	toast Moelleux de poulet sauce forestière	Boulettes de bœuf moutarde estragon	mimosa Filet de dorade à l'aneth	Navarin d'agneau
Purée de céleri	Tortis au beurre	Poêlée rustique	Pommes duchesse	Chou-fleur persillé	Pommes vapeur	Navets persillés
Petits Suisse aromatisé	Mini babybel de noël	Camembert	Roquefort	Yaourt nature	St Nectaire	Mini pavé d'Affinois
Kiwi	Orange	Sapin de noël	Bûche vanille et pomme caramélisée	Purée de pomme	Liégeois café	Paris Brest
LUNDI 29/12/2025	MARDI 30/12/2025	MERCREDI 31/12/2025	JEUDI 01/01/2026 JOUR DE L'AN	VENDREDI 02/01/2026	SAMEDI 03/01/2026	DIMANCHE 04/01/2026
Carottes râpées	Salade de pomme de terre	Calada da accur da	Ballotine	Crêpe à l'emmental	Salade de perle à la crevette	Rosette cornichon
Manchon de poulet rôti	Omelette sauce tomate	Rôti de bœuf au jus	Timbale de la mer	Paupiette de veau chasseur	Jambon de porc braisé	Cuisse de canard confite
Gratin de macaronis	Epinards branche	Frites de patate douce	Riz sauvage	Carottes bâtonnet	Poêlée brocolis championons	Haricot blanc à la tomate
Cancoillotte	Fromage blanc nature	Tome noire	Chaource	Yaourt aromatisé	Mini saint albray	Coulommiers portion
Purée de pomme-abricot	Poire	Donut de fête	Dessert du nouvel an	Clémentines	Pomme au four cannelle	Eclair au café