

Services des Myosotis, Mimosas/Roses et Gentianes/Glycines



**Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent
du 15 au 21 décembre 2025**



| | | |
|--|---|--|
| LUNDI 15 | BETTERAVES EN SALADE EPAULE DE PORC A LA MOUTARDE LENTILLES FROMAGE FRUIT | CREME DE COURGETTES GRATIN DE CHOU FLEUR FROMAGE LIEGEOIS AUX FRUITS |
|  MARDI 16 | CREME DE CHORIZO TOMATES SAINT MORET CHOUX AUX ESCARGOTS ET A LA CREME D'AIL FILET DE CHAPON SAUCE COGNAC ECRASE DE POMMES DE TERRE AUX MORILLES PLATEAU DE FROMAGES CŒUR COULANT AU CHOCOLAT ET COULIS DE MYRTILLES | POTAGE DE LEGUMES PATE CROUTE FROMAGE FRUIT |
| MERCREDI 17 | TABOULE AU COULIS DE TOMATES CORDON BLEU EPINARDS A LA CREME FROMAGE FRUIT | POTAGE DE LEGUMES QUICHE A L'OIGNON FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS COMPOTE |
| JEUDI 18 | SALADE VERTE A L'AIL TORSADES A LA BOLOGNAISE ET GRUYERE FROMAGE FLAN CAMEL | VELOUTE CAROTTES CAKE SALE FROMAGE FRUIT |
| VENDREDI 19 | FRIAND AU FROMAGE FILET DE POISSON PANE HARICOTS VERTS PERSILLES FROMAGE RIZ AU LAIT | SOUPE AU CHOU ET LARD SOUFFLE DE VOLAILLE SAUCE CREME FROMAGE FRUIT |
| SAMEDI 20 | POIREAUX VINAIGRETTE ESCALOPE VIENNOISE RISOTTO AU PARMESAN YAOURT FRUIT | VELOUTE DE CRESSON MOUSSELINE DE POTIMARRON FROMAGE SEMOULE AU CAMEL |
| DIMANCHE 21 | SALADE BRESSANE GRATIN D'ANDOUILLETES POMMES DE TERRE VAPEUR FROMAGE BAVAROIS POIRE CHOCOLAT | VELOUTE DE LEGUMES A LA FLORALINE ENDIVES A LA BECHAMEL FROMAGE BLANC FRUIT |

Dans les salles à manger, le déjeuner est servi à partir de 12h15 et le dîner de 18h30.

L'établissement s'engage à fournir de la viande bovine fraîche d'origine française, les produits sont indiqués comme suit : *VBF.
Les préparations sont susceptibles de contenir des allergènes, pour plus d'informations, s'adresser au service diététique.

Service Orangers/Érables et Ormes/Charmes



**Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent
du 15 au 21 décembre 2025**



| | | |
|----------------------------------|---|--|
| LUNDI 15 | BETTERAVES EN SALADE EPAULE DE PORC A LA MOUTARDE LENTILLES FROMAGE FRUIT | CREME DE COURGETTES GRATIN DE CHOU FLEUR FROMAGE LIEGEOIS AUX FRUITS |
| MARDI 16 | TABOULE AU COULIS DE TOMATES CORDON BLEU EPINARDS A LA CREME FROMAGE FRUIT | POTAGE DE LEGUMES QUICHE A L'OIGNON FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS COMPOTE |
| MERCREDI 17 | CREME DE CHORIZO TOMATES SAINT MORET CHOUX AUX ESCARGOTS ET A LA CREME D'AIL FILET DE CHAPON SAUCE COGNAC ECRASE DE POMMES DE TERRE AUX MORILLES PLATEAU DE FROMAGES CŒUR COULANT AU CHOCOLAT ET COULIS DE MYRTILLES | POTAGE DE LEGUMES PATE CROUTE FROMAGE FRUIT |
| JEUDI 18 | SALADE VERTE A L'AIL TORSAGES A LA BOLOGNAISE ET GRUYERE FROMAGE FLAN CARAMEL | VELOUTE DE CAROTTES CAKE SALE FROMAGE FRUIT |
| VENDREDI 19 | FRIAND AU FROMAGE FILET DE POISSON PANE HARICOTS VERTS PERSILLES FROMAGE RIZ AU LAIT | SOUPE AU CHOU ET LARD SOUFFLE DE VOLAILLE SAUCE CREME FROMAGE FRUIT |
| SAMEDI 20 | POIREAUX VINAIGRETTE ESCALOPE VIENNOISE RISOTTO AU PARMESAN YAOURT FRUIT | VELOUTE DE CRESSON MOUSSELINE DE POTIMARRON FROMAGE SEMOULE AU CARAMEL |
| DIMANCHE 21 | SALADE BRESSANE GRATIN D'ANDOUILLETES POMMES DE TERRE VAPEUR FROMAGE BAVAROIS POIRE CHOCOLAT | POTAGE DE LEGUMES A LA FLORALINE ENDIVES A LA BECHAMEL FROMAGE BLANC FRUIT |

Dans les salles à manger, le déjeuner est servi à partir de 12h15 et le dîner de 18h30.

L'établissement s'engage à fournir de la viande bovine fraîche d'origine française, les produits sont indiqués comme suit : *VBF.
Les préparations sont susceptibles de contenir des allergènes, pour plus d'informations, s'adresser au service diététique.