MENUS FOYERS SÉNIORS

Gavotte

DECEMBRE



Lundi 30/11/26	Mardi 01/12/26	Mercredi 02/12/26	Jeudi 03/12/26	Vendredi 04/12/26
Endives en salade Poulet marengo Polenta Fromage Fromage blanc aux fruits	Tourtons Gratin d'œufs durs Brocolis sautés Fromage Fruit de saison	Salade de chou chinois Steak haché sauce poivre Frites Fromage Yaourt à boire	Ragoût de bœuf aux lentilles et carottes Fromage Fruit de saison	Velouté de champignons Beignet de calamar Cœurs de céleri Fromage Fruit de saison
Lundi 07/12/26	**Mardi 08/12/26**	**Mercredi 09/12/26**	**Jeudi 10/12/26**	**Vendredi 11/12/26**
Soupe paysanne Escalope viennoise Haricots verts Fromage Fruit de saison	Salade coleslaw Blanquette de veau Riz Fromage Yaourt aux fruits	Repas de Noël	Salade composée Croque Monsieur Fromage Pomme au four et crème anglaise	Macédoine mayonnaise Brandade de colin façon parmentière Fromage Fruit de saison
Lundi 14/12/26	**Mardi 15/12/26**	**Mercredi 16/12/26**	**Jeudi 17/12/26**	**Vendredi 18/12/26**
Salade verte Croziflette Fromage Petit suisse aux fruits	Velouté de lentilles corail Côte de porc Petits pois carottes Fromage Fruit de saison	Champignons en salade Sauté de bœuf sauce moutarde Pennes Fromage Crème pistache	Feuilleté dubarry Cuisse de poulet Gratin d'épinards Fromage Fruit de saison	Fenouil râpé Filet de merlu aux amandes Choux de Bruxelles Fromage Tarte aux poires
Lundi 21/12/26	**Mardi 22/12/26**	**Mercredi 23/12/26**	**Jeudi 24/12/26**	**Vendredi 25/12/26**
Céleri rémoulade Rognonade Pommes grenailles Fromage Crème brûlée	Velouté de maïs et croûtons Brochette de dinde Poêlée maison Fromage Fruit de saison	Pissaladière Gratin d'endives au jambon Fromage Fruit de saison	Salade de Noël Cassolette saumon et fruits de mer Riz Fromage Profiteroles	FERIE
Lundi 28/12/26	**Mardi 29/12/26**	**Mercredi 30/12/26**	**Jeudi 31/12/26**	**Vendredi 01/01/27**
Salade de lentilles Poisson meunière Gratin de blettes Fromage Fruit de saison	Carottes râpées Spaghettis bolognaise Fromage Crème vanille	Bouillon alphabet Pot au feu Fromage Fruit de saison	Apéritif de décembre Parmentier de canard Fromage Fondant au chocolat et crème anglaise	FERIE

Les menus peuvent être modifiés en cas de problème technique, défaut d'approvisionnement ou de grève.

Produit de saison
Produit local *
Viande française
Pêche durable

Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée
Indication Géographique Protégée
Label Rouge
Haute Valeur Environnementale
Agriculture Biologique

Du pain **BIO**, frais, à chaque repas, fourni par un artisan boulanger local !

Tous nos œufs sont **BIO** issus de poules élevées en production locale.

*Sauf fruits exotiques

MENU DE NOEL 9 DECEMBRE 2026

Au restaurant scolaire
Claudie Haigneré

Apéritif de Noël

Vol au vent de fruits de mer à l'armoricaine

Civet de cerf

Gratin Dauphinois

Poêlée de champignons et marrons

Chaource AOP à la coupe

Gâteau de Noël maison Clémentine

Pensez à vous inscrire !