



SAINT JOSEPH

SEMAINE DU 01 AU 07 DÉCEMBRE 2025



Préparé par le chef



Produit Local

	LUNDI 1 DÉC	MARDI 2 DÉC	MERCREDI 3 DÉC	JEUDI 4 DÉC	VENDREDI 5 DÉC	SAMEDI 6 DÉC	DIMANCHE 7 DÉC
D E J E U N E R	COLESLAW	SALADE DE HARICOTS ROUGES VINAIGRETTE	TERRINE DE LEGUMES	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHOIN	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE	MOUSSE DE POISSON ET CITRON
	PAUPIETTE DE VEAU AU CUMIN	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	BOUDIN NOIR	POULET BASQUAISE	POISSON DU JOUR SAUCE À L'ANETH	JAMBON SAUCE MADERE	PARMENTIER AU CANARD
	FARFALLES SAUCE TOMATE	FRITES DE PATATE DOUCE	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE	RIZ	SEMOULE PARFUMÉE EN SAUCE	POLENTA CREMEUSE	SALADE VERTE
	ET FROMAGE RAPÉ		POMME CUITE	POELEE DE BROCOLIS	POÉE DE COURGETTES	TOMATES PROVENCALES	VINAIGRETTE
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
G O U T E R	SALADE DE FRUITS FRAIS	SEGMENTS D ORANGE	ÎLE FLOTTANTE AU CARAMEL	POIRE CUITE À LA CANNELLE	TARTE BOURDALOU	GLACE	MILLE FEUILLES
	GATEAU DU CHEF	GATEAU DU CHEF	GOUTER ELABORE PAR LES RESIDENTS	GATEAU DU CHEF	GATEAU DU CHEF	GATEAU DU CHEF	GATEAU DU CHEF
D I N E R	POTAGE DE CAROTTE	VELOUTÉ DE COURGETTES	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE PROVENÇAL	CRÈME DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE LÉGUMES
	CROUSTADE DE VOLAILLE	OMELETTE AU FROMAGE	MUSEAU VINAIGRETTE	CLAFOUTIS DE LÉGUMES AU CHORIZO	SALADE DE	QUICHE LORRAINE	CAKE AU THON
	SALADE VERTE VINAIGRETTE	ÉPINARDS À LA CRÈME	SALADE DE LENTILLES ÉCHALOTE	HARICOTS VERTS À L'AIL	POMMES DE TERRE AUX HARENGS	SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE COMPOSÉE (SALADE VERTE, TOMATE ET OLIVES)
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	COMPOTE	RIZ AU LAIT	ENTREMET	LIÉGEOIS	MOUSSE AU CITRON	ANANAS ROTI	FROMAGE BLANC AUX FRUITS