

CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

DU 15 AU 19 DÉCEMBRE 2025

MENU DE NOËL



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Bar à salades variées

Feuilleté aux crustacés
ou
Feuilleté de volaille-
pomme, sauce foie gras

Frisée aux lardons ou
salade niçoise

Bar à salades variées

Charcuterie

Sauté de porc
au curry

Effeillé de boeuf
sauce aux baies roses
ou

Raviolis
bolognaise

Côte de porc
aux oignons

Fricadelles de boeuf
sauce moutarde à
l'ancienne

Semoule

Roll de poulet, farce
asperges et bacon de
dinde

Lentilles
dijonnaise

Purée de légumes

Yaourt brassé

Pommes forestines
et petit fagot de
légumes

Fromage

Fromage blanc

Fromage blanc

DESSERT

Fruits de saison

Bûche pâtissière de Noël :
chocolat, framboise
ou praliné
Papillottes

Îles flottantes

Beignet

Beignet

Tous les jours

Bar à salades variées ou salade verte à volonté

Pains



Un menu végétarien est
proposé à chaque repas,
signalez-le au chef !

LA LÉGENDE



Label Verger Eco Responsable



Label Rouge



Bleu Blanc coeur



Indication géographique protégée



Agriculture biologique



Race à viande



Fait maison



AOP

Origine France



Spécialité du chef



Pêche durable



Global Good Agriculture Practices



Région ultra périphériques de l'Europe



Agriculture locale



Exploitation Agricampus

CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

DU 15 AU 19 DÉCEMBRE 2025 - POUR LES INTERNES-

GOÛTER

DÎNER

LUNDI

Beignet

Potage de légumes

Filet de poisson meunière
Coquillettes

Fromage
Compote de fruits

MARDI

Fruit

Salade mexicaine

Omelette basquaise
Ratatouille et riz

Mousse au chocolat
Biscuit

MERCREDI

Salade de pommes de
terre harengs fumés

Tresse feuilletée au
fromage
Gratin de chou fleur

Crème chocolat ou
vanille

JEUDI

Salade composée

Cheesburger
Frites de pommes
de terre

Yaourt vanille
Sundae caramel ou
vanille

Tous les jours

Bar à salades variées ou salade verte à volonté
Pains



Un menu végétarien est
proposé à chaque repas,
signalez-le au chef !

LA LÉGENDE



Label Verger Eco Responsable



Label Rouge



Bleu Blanc coeur



Indication géographique protégée



Agriculture biologique



Race à viande



Fait maison



A



Origine France



Spécialité du chef



Pêche durable



Global Good Agriculture Practices



Région ultra périphériques de l'Europe



Agriculture locale



Exploitation Agricampus