



MENUS

DE LA *Maison du Parc*



Semaine du 8 au 12 décembre 2025

Lundi 8 décembre

Salade de pâtes tricolores
Escalope viennoise
Haricots verts persillés
Fromage / Yaourt
Fruit

Mardi 9 décembre

Salade verte
Jambon cru
Tartiflette maison
Coupelles d'agrumes

Mercredi 10 décembre

Salade de cœur de blé thon tomates
Boudin blanc sauce moutarde
Champignons persillés
Fromage / Yaourt
Fruit

Jeudi 11 décembre

Salade d'endives poires
Sauté de veau
Semoule bio aux petits légumes
Fromage / Yaourt
Île flottante

Vendredi 12 décembre

Pâté en croûte
Poisson meunière
Gratin de chou-fleur maison
Fromage / Yaourt
Fruit

Semaine du 15 au 19 décembre 2025

SEMAINE DE LA SOUPE

Lundi 15 décembre

Velouté petits pois - menthe
Tortellini à la viande
Fromage / Yaourt
Fruit

Mardi 16 décembre

Velouté chou-fleur- lardons
Poulet
Courgettes à la provençale
Fromage / Yaourt
Beignet

Mercredi 17 décembre

Velouté endives poires
Saucisses
Lentilles bio
Fromage / Yaourt
Fruit

Jeudi 18 décembre

Repas de Noël
Toast de saumon fumé- mâche
Moelleux de poulet forestier-marrons
Gratin dauphinois maison
Fromage blanc
Entremets nougat de Montélimar
mandarine

Vendredi 19 décembre

Velouté butternut – zest orange
Brandade de morue
Fromage / Yaourt
Fruit

LES LABELS :		Viande Française		Agriculture Biologique		Pêche Durable		Produit de la Ferme		Plein champ		Produit Local
Label Rouge		Appellation d'Origine Contrôlée		Appellation d'Origine Protégée		Indication Géographique Protégée						

RÉSERVATION 48 HEURES À L'AVANCE MINIMUM

Tél : 04 77 94 14 16 le matin

et 04 77 94 14 14 l'après midi

Certains plats pourront être modifiés en raison des approvisionnements / Viande bovine et ovine : origine France
Tarifs : Veauchois : 9 € / Extérieurs : 12 €

LES 14 ALLERGÈNES MAJEURS :

