



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 
Ile 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 :

