

MENUS DU DECEMBRE - CENTRE D'ACCUEIL DE JOUR CAP AVENIR

Du 02 au 05 décembre 2025

LUNDI

CÉLERI VINAIGRETTE AUX NOIX
RÔTI DE BOEUF À L'AIL
HARICOTS VERTS
FROMAGE
TARTE AUX POMMES

MARDI : aujourd'hui, nous Mangeons végétarien !

Potage de légumes

Tortilla de pomme de terre

Mâche

Fromage

Fruit de saison



MERCREDI

CAROTTES RAPEES
BLANQUETTE DE VEAU AUX
CHAMPIGNONS
TAGLIATELLE
COMPOTE MAISON

JEUDI

RADIS AU BEURRE
FILET DE POULET
PUREE DE PdT/ BROCOLIS
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

VENDREDI

CHAMPIGNONS VINAIGRETTE
PAËLLA POULET / CHORIZO / FRUIT
DE MER
FROMAGE
FRUIT



Du 08 AU 13 décembre 2025

LUNDI

CHOU BLANC RÂPÉ AUX RAISINS SECS
CARBONNADE FLAMANDE
PÂTES
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

MARDI

SARDINE HUILE D'OLIVE CITRON
SALADE
PETIT SALÉ LENTILLE
ROTI DE PORC OU DINDE
SAUCISSE DE PORC OU DE VOLAILLE
FRUIT

MERCREDI

POTAGE DE LEGUMES SECS
FILET DE DINDE RÔTI
DUO CAROTTES/PANAIS
CARAMÉLISÉS
FROMAGE
BANANE RÔTIE AU CHAOCOLAT

JEUDI : aujourd'hui, nous mangeons végétarien !

Salade de fonds d'artichauts

Au maïs

Curry de butternut marron et

champignons

Fromage

Fruit de saison



VENDREDI

ENDIVES VINAIGRETTE
FILET DE COLIN AUX ÉPICES
PURÉE DE BUTTERNUT A LA COCO
FROMAGE
FONDANT AU CHOCOLAT

SAMEDI

CROQUE FROMAGE
SALADE COMPOSÉE
FRUIT DE SAISON



Du 15 AU 19 décembre 2025

LUNDI : aujourd'hui, nous mangeons végétarien !

Salade de champignons

Cannelloni épinards/ ricotta sauce

tomate

Salade composée

Fromage

Fruit de saison



MARDI

POTAGES DE LEGUMES
BRANDADE DE MORUE
SALADE VERTE
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

MERCREDI

TABOULÉ DE CHOU FLEUR
STEACK HACHE
DUO DE POTIRON ET PATATE DOUCE
AU FOUR
GÂTEAU POIRE

JEUDI3

REPAS DE FIN D'ANNEE

VENDREDI

ŒUFS DURS/THON/CAPRES
FILET DE LIEU SAUCE DU CHEF
DUO DE PANAI-CAROTTE
FROMAGE
SALADE DE FRUITS



**Bonnes Vacances
De
Fin d'année !**

