

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'ANNÉE

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



Bonnes Vacances
De
Fin d'année !



Ces menus sont donnés à titre indicatif