



La Bonne Cuisine
Tel : 0603196333

CONTACT@LABONNECUISINE.ORG

Menu du 08/12/25 **au** 14/12/2025 **NOM :**

lundi 08 mardi 09 mercredi 10 jeudi 11 vendredi 12 samedi 13 dimanche 14

Hors d'œuvres	A	Salade de choux fleur	Salade verte et croutons	Chou blanc au fromage	Salade piémontaise	Quiche aux fromage	Salade penne pesto	Potage de légumes
	B	Taboulé	Potage de légumes	Feuilleté hot dog	Potage de légumes	Coeur de palmier en salade	Poireaux vinaigrette	Salade Crétoise
Viandes	C	Quenelle nature sauce tomate	Lasagne Bolognaise	Tomate farcie végétarienne	Poisson meunière	Carré de porc au jus	Merguez au jus	Moules gratinées
	D	Colombo de volaille	Steak de thon	Petit brin de veau	Jambon grill	Anneau d'encornet sauce tomate	Haut de cuisse de poulet au jus	Boulette d'agneau
Accompagne ment	E	Ratatouille niçoise	Poêlée de légumes	Riz	Carottes persillées	Brocolis	Aubergines grillées	Pommes pin
	F	Gnocchis	Jardinière de légumes	Mélange du soleil	Petit pois	Quinoa (céréale)	Riz pilaf	Purée de potiron
Fromages	G	Saint Moret	Yaourt aromatisé	Kiri	Rondelé nature	Brassé aux fruits	Brie	Edam
	H	Tartare	Port salut	Crème de gruyère	Bleu	Chanteneige	Le carré	Carré frais

Desserts	I	Fruit	Fruit	Tarte au citron	Fruit	Cake	Eclair à la vanille	Gateau basque
	J	Tarte aux pommes	Crème dessert	Fruit	Riz au lait	Fruit	Fruit	Fruit

CONTACT@LABONNECUISINE.ORG

Menu du 15/12/2025 au 21/12/2025 NOM :

lundi 15 mardi 16 mercredi 17 jeudi 18 vendredi 19 samedi 20 dimanche 21

Hors d'œuvres	A	Betterave nature	Salade de pâtes aux poivrons	Carottes rapées	Méli mélo de crudité	Tartare de tomate	Brunoise de légumes mayonnaise	Pâté en croute de volaille
	B	Chou chinois aux noix	Potage de légumes	Oeuf dur	Potage de légumes	Bâtonnières de légumes	Salade verte	Potage de légumes
Viandes	C	Saumon à l'aneth	Chausson bolognaise	Filet de colin sauce à l'oseille	Sauté de dinde	Paupiette de veau sauce forestière	Filet de poisson blanc à l'aneth	Moussaka
	D	Aiguillette de poulet à la crème	Paupiette de lapin	Sot l'y laisse de dinde	Poisson meunière	Saucisse de Toulouse	Porc au caramel	Palette à la diable
Accompagnement	E	Pâtes	Gratin de chou fleur	Spaghettis	Haricots verts persillés	Pommes noisettes	Tajine de légumes	Poêlée de légumes
	F	Trio de légumes	Flageolets	Courgettes persillées	Purée de brocolis	Poêlée Tex Mex	Riz	Haricots rouges
Fromages	G	Cantal	Gouda	Faisselle	Vache qui rit	Yaourt nature	Tomme noire	Cantadou
	H	Boursin	Fromage blanc	Samos	Milanette	Délice de chèvre	Emmental	Yaourt aux fruits

Desserts	I	Fruit	Fruit	Fruit	Crème dessert	Fruit	Madeleine	Chou vanille
	J	Moelleux au chocolat	Liégeois à la vanille	Flan nappé caramel	Fruit	Cake aux fruits	Fruit	Fruit



La Bonne Cuisine
Tel : 0603196333

CONTACT@LABONNECUISINE.ORG

Menu du 22/12/2025 au 28/12/2025 NOM :

lundi 22 mardi 23 mercredi 24 jeudi 25 vendredi 26 samedi 27 dimanche 28

Hors d'œuvres	A	Salade de betterave et maïs	Salade verte et oignons frit	Salade de blé	Terrine de St Jacques	Coleslaw (choux, carotte rapée)	Salade d'avocats	Céleri rémoulade
	B	Salade d'endives	Potage de légumes	Pâté en croûte richelieu	Potage de légumes	Tarte aux fromages	Salade de haricots beurre	Potage de légumes
Viandes	C	Fourmiflette végétale	Chipolatas	Goulash de boeuf sauce paprika	Feuilleté aux deux saumons	Filet de poisson aux câpres	Côte de porc	Haché de volaille
	D	Omelette	Escalope viennoise	Boudin blanc	Lapin aux pruneaux	Boulette d'agneau	Sauté de dinde aux olives	Encornet en persillade
Accompagnement	E	Champignons persillés	Semoule de couscous	Brocolis	Poêlée de légumes oubliés	Riz à la tomate	Carottes vichy	Lentilles
	F	Purée de potiron	Salsifis	Gratin dauphinois aux morilles	Ebly (blé)	Petit pois	Pommes rosti	Epinards à la crème
Fromages	G	Saint Paulin	Petit suisse	Six de savoie	Faisselle	Vache picon	Fourme d'Ambert	Fromage blanc
	H	Petit moulé nature	Brie	Fromage sec	Rondelé aux noix	Tomme blanche	Yaourt nature	Rondelé ail & fines herbes

Desserts	I	Beignet chocolat noisette	Semoule au lait	Fruit	Sapin praliné chocolat	Fruit	Ile flottante	Crêpe au sucre
	J	Fruit	Fruit	Délice framboise cassis	Fruit	Flan au chocolat	Fruit	Fruit

Hors d'œuvres	A	Salade de pâtes au basilic	Macédoine de légumes	Thon maïs mayonnaise	Mousseron de canard	Salade de riz	Radis beurre	Saucisson à l'ail
	B	Salade de chou blanc	Potage de légumes	Saumon fumé	Potage de légumes	Salade coeur de palmier	Taboulé	Potage de légumes
Viandes	C	Poulet basquaise	Chili Con Carne	Tomates farcies	Dos de colin au beurre blanc	Petit salé	Sauté de porc à la moutarde	Cocktail de fruit de mer
	D	Poisson pané	Merguez au jus	Suprême de poulet aux marrons	Filet mignon aux poivres	Escalope de volaille	Poisson vapeur	Pané de blé tomate mozzarella
Accompagnement	E	Ratatouille niçoise	Haricot rouge	Riz	Pommes dauphine	Poêlée de choux de bruxelles	Coquillettes (pâtes)	Pomme de terre vapeur
	F	Purée de pomme de terre	Couscous - Légumes	Gratin de cardon	Fondue de poireaux	Quinoa (céréale)	Courgettes sautées	Poêlée de légumes grillés
Fromages	G	P'tit Cabray	Chanteneige	Milanette	Brique de vache	Samos	Fromage pont l'évêque	Cantadou ail et fines herbes
	H	Tomme noire	Yaourt aux fruits mixés	Croc lait	Carré frais	Edam	Tartare nature	Camembert

Desserts	I	Fruit	Fruit	Fruit	Tarte au citron meringuée	Fruit	Tarte normande	Millefeuille
	J	Tarte flan	Moelleux au chocolat	Buche roulé chocolat	Fruit	Crème dessert	Fruit	Fruit

Hors d'œuvres	A	Tartare à l'Indienne	Salade piémontaise aux oeuf	Salade verte et croutons	Quiche aux légumes	Salade de haricot vert	Salade de champignons ail et fines herbes	Surimi
	B	Crêpe champignons	Potage de légumes	Brocolis bio et parmesan	Potage de légumes	Friand au fromage	Carottes rapées	Potage de légumes
Viandes	C	Filet de colin sauce au citron	Haché de veau	Pilons de poulet sauce barbecue	Sot l'y laisse de dinde	Blanquette de poissons	Emincé de porc à la portugaise	Nuggets de volaille
	D	Jambon grill	Sauté de poulet au curry	Viande Kebab	Fricadelle de boeuf	Oeuf dur	Paupiette de dinde	Cube de poisson sauce poivron
Accompagnement	E	Poêlée lyonnaise	Gratin de courge	Gnocchis	Trio de poivron	Ebly (blé)	Salsifis persillade	Gratin de chou fleur
	F	Aubergines grillées	Pomme de terre sarladaise	Polenta	Poêlée vitale (carotte,h.vert,s alsifis)	Epinards à la crème	Rosti de légumes	Penne (pâtes)
Fromages	G	Rondelé nature	Emmental	Buche du Pilat	Vache qui rit	Saint Paulin	P'tit louis	1/2 Saint-Marcellin
	H	Yaourt nature	Petit suisse aux fruits	Fromage blanc	Gouda	Brebis crème	Cantal	Carré

Desserts	I	Tarte aux pommes	Fruit	Yaourt Bicouche Bio Abricot	Purée de fruits	Fruit	Far aux pruneaux	Cake marbré
	J	Fruit	Galette des rois	Fruit	Fruit	Gaufre	Fruit	Fruit