



CONTACT@LABONNECUISINE.ORG

Menu du

08/12/25

au

14/12/2025

NOM :

		<i>lundi 08</i>	<i>mardi 09</i>	<i>mercredi 10</i>	<i>jeudi 11</i>	<i>vendredi 12</i>	<i>samedi 13</i>	<i>dimanche 14</i>
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 Créoise
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
Accompagnement	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 lundi 15	15/12/2025 mardi 16	au mercredi 17	21/12/2025 jeudi 18	NOM :	
Hors d'œuvres	A	Betterave nature	Salade de pâtes aux poivrons	Carottes rapées	Méli mélo de crudité	Tartare de tomate	Brunoise de légumes mayonnaise
	B	Chou chinois aux noix	Potage de légumes	Oeuf dur	Potage de légumes	Bâtonnières de légumes	Salade verte
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
	D	Aiguillette de poulet à la crème	Paupiette de lapin	Sot l'y laisse de dinde	Poisson meunière	Saucisse de Toulouse	Porc au caramel
Accompagnement	E	Pâtes	Gratin de chou fleur	Spaghettis	Haricots verts persillés	Pommes noisettes	Tajine de légumes
	F	Trio de légumes	Flageolets	Courgettes persillées	Purée de brocolis	Poêlée Tex Mex	Riz
Fromages	G	Cantal	Gouda	Faisselle	Vache qui rit	Yaourt nature	Tomme noire
	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	Liégois à la vanille	Flan nappé caramel	Fruit	Cake aux fruits	Fruit	Fruit

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 persillées	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

CONTACT@LABONNECUISINE.ORG

Menu du 29/12/2025 au 04/01/2026

lundi 29	mardi 30	mercredi 31	jeudi 01
----------	----------	-------------	----------

À rendre avant le 18/12 svp

NOM :

vendredi 02	samedi 03	dimanche 04
-------------	-----------	-------------

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 cœur 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

		<i>Menu du</i>	<i>05/01/2026</i>	<i>au</i>	<i>11/01/2026</i>	<i>NOM :</i>		
		<i>lundi 05</i>	<i>mardi 06</i>	<i>mercredi 07</i>	<i>jeudi 08</i>	<i>vendredi 09</i>	<i>samedi 10</i>	<i>dimanche 11</i>
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