

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le 13 décembre c'est la **journée internationale de la raclette**. Son histoire remonte au **Moyen Age**, lorsque les bergers se retrouvaient autour d'une raclette pour reprendre des forces lors des jours froids. Traditionnellement, ils prenaient en s'asseyant autour du feu, du pain, du fromage et du vin. La raclette s'appelait auparavant "**le fromage à rôtir**". Une demi-meule de Raclette était directement cuit sur le feu pour ensuite être "raclée sur l'assiette. La raclette est un **plat convivial et chaleureux** à base de **fromage**, de **pomme de terre** cuites à l'eau, et peut être accompagnée de **charcuterie** (viande de grison, etc....), de **cornichons**, de **champignons**, de **saumon fumé**, de **légumes grillés** et si possible d'une **salade pour équilibrer le tout**.

LUNDI
08/12/2025


MARDI
09/12/2025


MERCREDI
10/12/2025
Voyage aux Etats Unis

JEUDI
11/12/2025

VENDREDI
12/12/2025

M
E
N
U

Céleri rémoulade 

Sauté de veau  sauce
marengo

Carottes au cumin

Crème anglaise

Brownie noix de pécan

Taboulé 

Omelette 

Courgettes grillées

*Babybel 

Poire


Salade verte et tomate

Burger chicken crispy 

Pomme de terre crispers

Compote à boire

Potage 

Filet de colin à la
bordelaise 

Riz 

*Banane 

Carottes râpées vinaigrette



Tortellini ricotta épinards


*Yaourt nature , sucre

Ananas



GOUTER

Baguette  Confiture
 Petit suisse

Gaufre liégeoise
Fruit 

Brioche pépites de chocolat
 Briquette de jus d'orange

Baguette  Beurre
 Fruit

Pain au lait  Yaourt
aromatisé 




LE SAVIEZ-VOUS ?

Le 13 décembre c'est la **journée internationale de la raclette**. Son histoire remonte au **Moyen Age**, lorsque les bergers se retrouvaient autour d'une raclette pour reprendre des forces lors des jours froids. Traditionnellement, ils prenaient en s'asseyant autour du feu, du pain, du fromage et du vin. La raclette s'appelait auparavant "**le fromage à rôtir**". une demi-meule de Raclette était directement cuit sur le feu pour ensuite être "raclée sur l'assiette. La raclette est un **plat convivial et chaleureux** à base de **fromage**, de **pomme de terre** cuites à l'eau, et peut être accompagnée de **charcuterie** (viande de grison, etc...), de **cornichons**, de **champignons**, de **saumon fumé**, de **légumes grillés** et si possible d'une **salade pour équilibrer le tout**.

LUNDI
08/12/2025


MARDI
09/12/2025


MERCREDI
10/12/2025
Voyage aux Etats Unis

 **JEUDI**
11/12/2025

VENDREDI
12/12/2025

M
E
N
U

Céleri rémoulade 

Sauté de veau  sauce
marengo

Carottes au cumin


Crème anglaise

Brownie noix de pécan

Taboulé 


Omelette 

Courgettes grillées

*Babybel 

Poire


Salade verte et tomate

Burger chicken crispy 

Pomme de terre crispers

Compote à boire

Potage 

Filet de colin à la
bordelaise 

Riz 

*Banane 

Carottes râpées vinaigrette




Tortellini ricotta épinards

*Yaourt nature , sucre

Ananas

GOUTER

Brioche pépites de chocolat
 Briquette de jus d'orange

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le 13 décembre c'est la **journée internationale de la raclette**. Son histoire remonte au **Moyen Age**, lorsque les bergers se retrouvaient autour d'une raclette pour reprendre des forces lors des jours froids. Traditionnellement, ils prenaient en s'asseyant autour du feu, du pain, du fromage et du vin. La raclette s'appelait auparavant "**le fromage à rôtir**". Une demi-meule de Raclette était directement cuit sur le feu pour ensuite être "raclée sur l'assiette. La raclette est un **plat convivial et chaleureux** à base de **fromage**, de **pomme de terre** cuites à l'eau, et peut être accompagnée de **charcuterie** (viande de grison, etc....), de **cornichons**, de **champignons**, de **saumon fumé**, de **légumes grillés** et si possible d'une **salade pour équilibrer le tout**.

LUNDI
08/12/2025


MARDI
09/12/2025


MERCREDI
10/12/2025
Voyage aux Etats Unis

JEUDI
11/12/2025

VENDREDI
12/12/2025

M
E
N
U


Céleri rémoulade  **ou**
Saucisson de volaille à l'ail

Sauté de veau  sauce
marengo

Carottes au cumin



Crème anglaise

Brownie noix de pécan

Taboulé 
ou
Macédoine mayonnaise

Omelette 

Courgettes grillées

*Babybel 
ou *Vache qui rit 



Kiwi **ou** Poire

Salade verte et tomate


Burger chicken crispy 

Pomme de terre crispers

Compote à boire

Potage 
Filet de colin à la bordelaise 

Riz 

*Banane 
ou Clémentines


Carottes râpées vinaigrette 
ou Chou rouge vinaigrette 

Tortellini ricotta épinards

*Yaourt nature , sucre
ou
Fromage blanc , sucre

Orange **ou** Ananas

GOUTER

Brioche pépites de chocolat
 Briquette de jus d'orange