

RESTAURANT LE DOMICILE

Menu du mois de Décembre 2025

Origine de nos viandes : Bovins/Ovins/Porcins/Voilaillies Pays d'élevage France/Pays d'abattage France

lundi 1 décembre	mardi 2 décembre	mercredi 3 décembre	jeudi 4 décembre	vendredi 5 décembre	Samedi 06 Décembre	Dimanche 07 Décembre
Crème bretonne Carottes râpées Lasagnes à la bolognaise Fondue de poireaux Montcadi Orange	Soupe de légumes Œufs mayonnaise Rôti de porc Gnocchis au beurre Epinards bechamel ricotta Camembert Yaourt nature sucre complet	Potage parmentier Saucisson sec, beurre Blanquette de veau Pommes vapeur Carottes braisées Brie Banane	Velouté de potimarron Salade coleslaw Chipolatas Purée de pois cassés Poêlée de légumes Brique bleu Crème dessert caramel	Soupe de légume Pâté en croûte Cabillaud, quartier de citron Gratin de butternut et pdt Haricots beurre St paulin Abricots au sirop	Potage cultivateur Poireaux vinaigrette Tripes à la tomate Macaroni au beurre Chou frisé braisé Bûche du pilat Tarte au citron	Tourin blanchi Feuilleté au fromage Coquelet aux herbes Gratin dauphinois Navets glacés au beurre Fromage frais nature Poire chocolat
lundi 08 Décembre	Mardi 09 Décembre	Mercredi 10 Décembre	Jeudi 11 Décembre	Vendredi 12 Décembre	Samedi 13 Décembre	Dimanche 14 Décembre
Vermicelle à la tomate Salade de pâtes au fromage Saumon grillé Riz Brocolis béchamel bûche de chèvre Kiwi	Velouté crecy Céleri rémoulade Petit salé Lentilles vertes Fenouil à la tomate Comté Salade de fruits cuite	Soupe à l'oignon Chou fleur vinaigrette Omelette nature Pommes noisette Piperade Fromage frais aux herbes Yaourt citron	Potage de légumes Maquereaux vin blanc Spaghettis bolognaise végété (fromage râpé) Flan de potimarron Cantal Poire	Velouté citrouille Salade verte aux olives Carbonade de bœuf Purée crécy Blettes à la crème d'ail Emmental Fromage blanc coulis de mangue	Potage st germain Pâté de campagne Emincé de poulet Boulgour Champignons à la crème Mimolette Pruneaux au vin	Minestrone Endives au bleu Saumonette beurre blanc Pommes vapeur Salsifis tomate St nectaire Gâteau aux noix
Lundi 15 Décembre	Mardi 16 Décembre	Mercredi 17 Décembre	Jeudi 18 Décembre	Vendredi 19 Décembre	Samedi 20 Décembre	Dimanche 21 Décembre
Velouté de légumes Haricots plats vinaigrette Brandade de poisson Courges rôties Gouda Petits suisses aux fruits	Crème dubarry Terrine de légumes Jambon grillé Rizibizi aux petits pois Poêlée de légumes Tomme blanche Mandarine	Vermicelle à la tomate Pâté de tête, vinaigrette Rôti de dinde, sauce forestière Pommes sautées Ratatouille Montcadi Ananas au sirop	Velouté de poireaux Radis noir Escalope viennoise petits pois à la française Haricots verts Camembert Riz au lait	Crème de potimarron Brocolis vinaigrette Magret sauce au poivre Pommes pins Cèleri confit Fromage frais nature Yaourt vanille	Crème de lentilles œufs en gelée Boudin Purée Pommes fruits rôties Tomme grise Orange	Tourin à l'oseille Champignons à la grecque maison Chou farci Macaroni Comté Chouquettes
Lundi 22 Décembre	Mardi 23 Décembre	Mercredi 24 Décembre	Jeudi 25 Décembre	Vendredi 26 Décembre	Samedi 27 Décembre	Dimanche 28 Décembre
Potage parmentier Taboulé Saucisse Purée de céleri Haricots beurre Emmental Poire sirop sauce chocolat	Potage de légumes Friand au fromage Boulettes de bœuf à la tomate Céréales gourmandes Flan de carottes Bûche du pilat Pomme	Crème bretonne Carottes râpées Sauté de dinde riz Poêlée de légumes Brique bleu Semoule caramel	Soupe de poisson, croûtons Foie gras Chapon fermier, sce monbazillac duo de marron pdt chou braisé cabecou Bûche pâtissière	velouté crecy Mâche aux lardons Poisson meunière Pommes vapeur Epinards à la creme St paulin Fromage blanc coulis de fruit	Crème de lentilles Sardines à l'huile Endives au jambon Tagliatelles au beurre Bûche de chèvre Clémentine	Soupe à l'oignon Céleri rémoulade Manchons de canard Pommes boulangères Chou fleur persillé Cantal Tarte aux pommes
Lundi 29 Décembre	Mardi 30 Décembre	Mercredi 31 Décembre				
Potage de légumes Pâté de campagne Poisson blanc aioli Pommes de terre vapeur Chou de bruxelle à la tomate fromage frais aux herbes Salade de fruits	Velouté de citrouille Endives aux pommes Andouillettes à la moutarde Flageolets haricots verts Brie Yaourt au café	Crème de panais aux noisettes grillées Rillettes aux deux saumons Potimarron farçis Poêlée forestière Roquefort Panna cotta à la crème de marrons				

Produits de proximité issus de circuits courts
Produits issus de l'agriculture biologique

Sous réserve d'approvisionnement

Menus élaborés en collaboration avec une diététicienne

*Conformément au règlement européen UE 1169/2011, nous vous informons que les plats proposés au sein de notre restaurant sont susceptibles de contenir des allergènes