

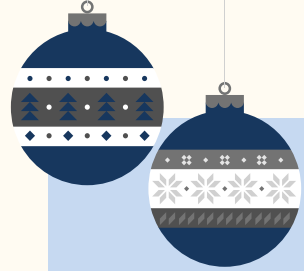


CHEF SENIORS

MENU Décembre

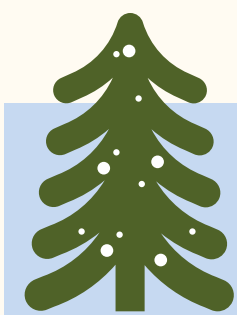


Semaine du 1er décembre au 7 décembre 2025



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MIDI	Entrée	Champignons à la grecque	Velouté de courge au cumin	Poireaux vinaigrette	Salade butternut au cranberry et crumble de châtaigne	Salade de fregola aux gambas et agrumes	Salade de choux rouge roquefort et noix	
	Plat	Sauté de volaille à l'estragon et riz pilaf	Tagliatelle aux fruits de mer	Saucisse de Toulouse à l'ail, écrasé de pdt à la moutarde à l'ancienne	Cannelloni, ricotta et épinard, gorgonzola.	Pavé de saumon à la roquette et crème de choux fleur	Poulet grillé aux épices, petit pois	Tartiflette (Plat gourmand)
	Fromage	Croc au lait	Emmental	Petit moulé	Carré frais	Canta frais	Emmental	Picon
	Dessert	Mi cuit chocolat	Yaourt fruits	Flan caramel	Fruit	Compote	Crème dessert	Liégeois café
SOIR	Entrée	Velouté de légumes	Salade de pâte au pesto	Crème Dubarry	Velouté de légumes verts	Croquant de courge et crumble aux graines et chèvre frais	Salade de betterave	Taboulé oriental
	Plat	Filet de lieu noir sauce Aurore, mousseline de panais	Bœuf stroganoff, Carotte vichy	Dos de cabillaud crème aux herbes, choux romanesco	Encornets sautés Tombée d'épinards au citron	Sauté de veau aux carottes et pommes fondantes	Lasagne aux saumons	Colin meunière Fondu de fenouil
	Fromage	Edam	Cantadou	Camembert	gouda	Edam	Petit moulé noix	camembert
	Dessert	Fruit	Compote	Faisselle	Mousse au chocolat	Fromage blanc	Compote	Fruit

Semaine du 08 décembre au 14 décembre 2025



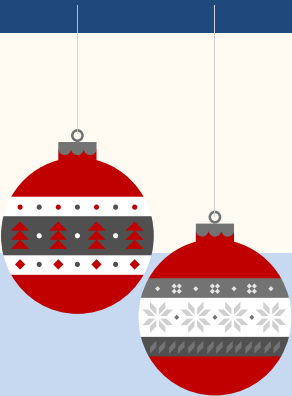
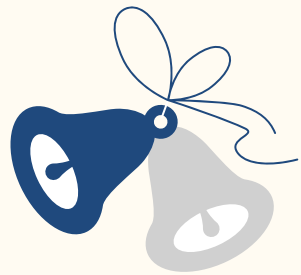
		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MIDI	Entrée	Céleri rémoulade		Velouté de petit pois	Crème de châtaigne et croquant de céleri à la noisette	Petits légumes à l’ aneth et saumon fumé	Salade de riz niçois	Salade de lentille corail
	Plat	Suprême de volaille au champignon, pomme grenaille rôti	Gnocchi à la romaine, câpres et parmesan (<i>plat gourmand</i>)	Cuisses de grenouille sautées à l’ail et riz	Joue de bœuf confite Tombée de champignons de saison	Filet de merlu sauce verdurette, pois gourmand	Tajine de boulettes de bœuf aux abricots et petits légumes	Poitrine de veau farci écrasé de pomme de terre à la ciboulette
	Fromage	Croc au lait	Emmental	Petit moulé	Carré frais	Cantafrais	Emmental	Picon
	Dessert	Brookie	Yaourt fruits	Crème dessert praliné	Fruit	Compote	Yaourt	Liégeois vanille
SOIR	Entrée	Velouté de légumes vert	Salade de betterave, vinaigrette aux noix	Poireaux vinaigrette	Soupe de poisson	Salade de blé aux légumes	Velouté de carottes	Piémontaise
	Plat	Dos de Cabillaud crème de vin blanc, artichaut barigoule	Blanquette de veau et riz aux petits légumes	Nouilles sautées au poulet	Pavé de saumon sauce safranée Purée de céleri	Confit de canard à l’orange Choux rouges aux 4 épices	Filet de lieu sauce gingembre riz cantonais	Escalope panée et purée de petit pois
	Fromage	Edam	Cantadou	Camembert	gouda	Edam	Petit moulé noix	camembert
	Dessert	Fruit	Compote	Faisselle	Crème dessert vanille	Fromage blanc	Compote	Fruit

Semaine du 15 décembre au 21 décembre 2025



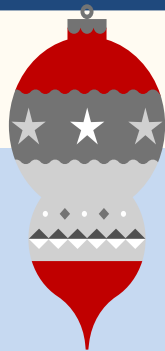
		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MIDI	Entrée	Salade lentilles à la moutarde à l'ancienne	Velouté de carottes	Salade de légumes à l'orientale	Chou romanesco, œuf mimosa et vinaigrette à l'échalotte	Salade d'artichauts à la fourme d'Ambert et aux amandes		Soupe vichyssoise
	Plat	Blanquette de volaille à la citronnelle et au fenouil	Linguine à la saucisse de Montbéliard, tomates et au vin rouges	Tortellini de bœuf, sauce tomates au basilic	Echine de porc confite et casserole de lentilles	Saumon snacké sauce soja et piperade de légumes	Moussaka d'agneau (Plat gourmand)	Ballotin de volaille Purée aux 3 légumes (carottes, navets, courgettes)
	Fromage	Croc au lait	Emmental	Petit moulé	Carré frais	Cantafrais	Emmental	Picon
	Dessert	Fiadone	Yaourt fruits	Crème dessert chocolat	Fruit	Compote	Yaourt	Liégeois caramel
SOIR	Entrée	Velouté de panais	Salade de betterave	Velouté de pois cassés et poireaux au cumin	Salade de fusilli au pesto	Cèleri rémoulade	Salade asiatique	Salade haricots rouges
	Plat	Filet de colin au citron et escabèche de carotte à l'oriental	Sauté de dinde aux oignons caramélisés et chou-fleur persillés	Sauté d'agneau au tamarin Coquillettes	Filet de merlu cassolette de courge et châtaigne	Sauté de lapin au cidre aux petits légumes	Poulet sauce citron Épinard en béchamel	Poisson sauce tartare Potatoes
	Fromage	Edam	Cantadou	Camembert	Gouda	Edam	Petit moulé noix	Camembert
	Dessert	Fruit	Compote	Faisselle	Mousse au citron	Fromage blanc	Compote	Fruit

Semaine du 22 décembre au 28 décembre 2025



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Repas de Noël	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MIDI	Entrée	Carottes râpées citron miel	Soupe de brocolis aux petits pois	Concombre à la crème	Tartare de saumon et baie rose	Salade de pois chiche et abricots moelleux	Salade de pomme de terre ciboulette	
	Plat	Emincé de pintade jus à l'ail Confit de choux rouge au miel et 4 épices	Sauté d'agneau au paprika fumé Pomme grenaille	Tagliatelle aux encornets à l'anis	Filet de chapon aux cèpes et gratin dauphinois	Dos de merlu bisque de crevettes Petit pois, carottes	Quenelles de truite Crème à l'aneth Poêlée de crosne	Paëlla (Plat gourmand)
	Fromage	Croc au lait	Emmental	Petit moulé	Carré frais	Cantafrais	Emmental	Picon
	Dessert	Crumble pomme poire	Yaourt fruits	Flan caramel	Sapin au chocolat	Compote	Semoule au lait	Liégeois café
SOIR	Entrée	velouté	Céleri rémoulade	Velouté de champignons	Taboulé	Velouté de choux fleur	Salade de pâte	Velouté
	Plat	Filet de lieu noir Sauce safranée Riz noir aux petits légumes	Aiguillette de poulet au citron et son jus Boulgour aux épices	Parmentier de bœuf à l'estragon et moutarde à l'ancienne	Jambonnette de dinde confite, purée de potimarron	Escalope panée, poêlée di pasta verde	Croustillant fromagé, haricots verts	Tomate farcie Légumes racines
	Fromage	Edam	Cantalou	Camembert	Gouda	Edam	Petit moulé noix	Camembert
	Dessert	Fruit	Compote	Faisselle	Mousse au chocolat	Fromage blanc	Compote	Fruit

Semaine du 29 décembre au 04 janvier 2025



		LUNDI	MARDI	MERCREDI Réveillon	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MIDI	Entrée	Salade de maïs au basilic	Salade de choux fleur aux amandes	Crème brulée au foie gras et noix de muscade	Salade de fenouil confit, gingembre et coriandre	Salade de quinoa, crevette, mangue	Feuilleté au fromage	Carottes râpées
	Plat	Poulet façon grand-mère, écrasé de pomme de terre à la ciboulette	Nouilles sautées aux gambas	Petites saint jacques, sauce au champagne Pomme rissolée	Daube de bœuf Penne aux herbes	Pavé de poisson blanc sauce vigneronne Pomme de terre aux herbes	Poisson meunière, Purée de carotte au citron	Casserole de Sausisse - lentilles
	Fromage	Croc au lait	Emmental	Camembert	Carré frais	Cantafrais	Emmental	Picon
	Dessert	Bonet (flan italien)	Yaourt fruits	Bûchette au chocolat	Fruits	Compote	Crème dessert pistache	Liégeois café
SOIR	Entrée	Velouté de champignons	Velouté de patate douce	Salade de sarrasin, féta et grenade	Soupe de légumes	Velouté de moules au curry	Houmous de betteraves	Velouté de pomme de terre
	Plat	Bourride fruits de mer Tombée de poireaux au citron	Blanquette de veau à la citronnelle Riz blanc aux petits légumes	Tortellini épinards, mozzarella, crème tomaté à la marjolaine	Emincé de volaille au tandoori Riz basmati parfumé à la coriandre	Falafel de pois chiche et mousseline de céleri	Grignette de poulet aux épices Carotte vichy	Omelette et Piperade de légumes
	Fromage	Edam	Cantadou	Petit moulé	Gouda	Edam	Petit moulé noix	Camembert
	Dessert	Fruit	Compote	Fruits	Compote	Fromage blanc	Compote	Fruit



**L'équipe de chef séniors vous souhaite de
belles fêtes de fin d'année**



contact@chef-seniors.fr
04 96 21 84 14

