



Menus du mois de décembre 2025

Cuisine centrale de la ville de Brive

Lundi 01	Mardi 02	Jeudi 04	Vendredi 05
Potage Sauté de volaille aux champignons Purée de potiron Camembert Pomme BIO	Salade de lentilles Cordon de dinde Coquillettes Yaourt BIO Orange	Potage Lasagnes de légumes Edam Beignet	Taboulé Libanais Poisson meunière/citron Epinards béchamel Fromage blanc BIO Poire
Lundi 08	Mardi 09	Jeudi 11	Vendredi 12
Potage Blanquette de veau Riz pilaf Yaourt aromatisé Orange BIO	Salade de coleslaw Omelette fromage Petits pois Camembert Compote de pomme	Potage Sauté de porc au caramel Pâtes papillon au beurre Fromage blanc BIO Clémentine	Salade de riz Filet de poisson hollandaise Haricots verts persillés Babybel Mousse au chocolat BIO
Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19*
Potage Daube de bœuf Carottes braisées Cantal Pomme BIO	Salade de pâtes Parmentier de légumes Fromage blanc Banane	Crème de potimarron et châtaignes Aiguillette de poulet sauce au miel/pain d'épices Pommes sapin Fromage Pâtisserie de Noël	Navette au saumon Suprême de pintade, sauce chasseur Pommes sautées Fromage Bûche ganache chocolat

**Menu confectionné par le cuisinier Fabien*