



**Miremont**  
**Menus de midi**  
**Semaine 52**      **22 décembre au 28 décembre 2025**

Lundi 22 décembre 2025	Mardi 23 décembre 2025	Mercredi 24 décembre 2025
Potage fermière (taillé) * * * Boulettes de volaille Sauce livèche Pommes country <b>ou</b> Vol-au-vent financière (veau, jambon, champignons) Riz pilaf * * * Romanesco * * * Pomme	Crème Dubarry (chou-fleur) * * * Bœuf bourguignon aux carottes Cornettes <b>ou</b> Sticks de légumes Sauce tartare Pommes grenaille * * * Légumes du jour * * * Banane au chocolat	Potage bonvalet (haricots verts) * * * Filet de limande meunière Beurre citronné Pommes quartiers vapeur <b>ou</b> Picatta de dinde Sauce tomate Spaghetti * * * Salade fantaisie * * * Parfait glacé au pamplemousse
Jeudi 25 décembre 2025	Vendredi 26 décembre 2025	Samedi 27 décembre 2025
Pâté en croûte et sa garniture * * * Dinde aux marrons et son jus Pommes williams Tomate provençale * * * Bûche de Noël aux 3 chocolats	Velouté de potimarron * * * Tortelli aux cèpes Sauce crème Fromage râpé <b>ou</b> Tartiflette (pdt, lardons, Reblochon, oignons) * * * Trio de salades * * * Mousse raisinée	Crème d'asperges * * * Gigolette de lapin à la marjolaine Polenta <b>ou</b> Jambon braisé Sauce aurore Pommes fondantes * * * Jardinière de légumes * * * Salade de fruits frais au citron vert #
	Dimanche 28 décembre 2025	
	Potage Jeannette (salsifis) * * * Saucisson vaudois Sauce moutarde en grains Gratin vaudois <b>ou</b> Emincé de foie de veau à la Vénitienne Riz créole * * * Légumes du jour * * * Eclair café	    

--> Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, notre équipe de cuisine vous informera volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.