



DECEMBRE 2025



## Joyeux Noël



*Toute notre équipe vous souhaite de très joyeuses fêtes de fin d'année.*

*Grâce à vous nous pouvons poursuivre notre engagement : offrir chaque jour une restauration collective de qualité.*

*Nous vous souhaitons des vacances reposantes pour savourer l'arrivée du père Noël*

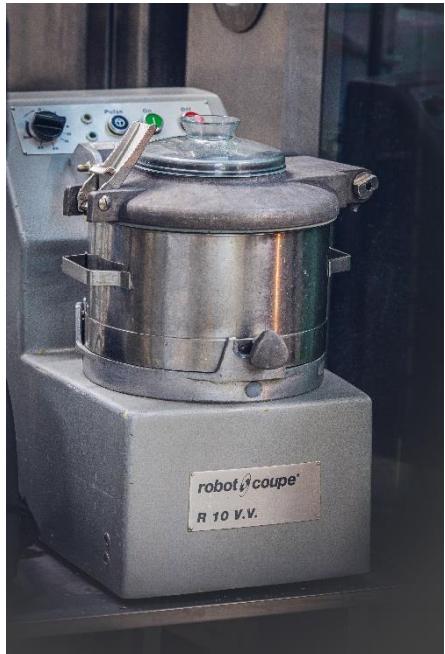
*Pour nos cuisiniers et nos collègues du service traiteur place à l'effervescence pour préparer une carte gourmande spéciale fête pour accompagner vos moments de célébration.*



## L'objet du mois



### Le robot coupe



Il est conçu pour couper, mélanger, hacher et râper les aliments en un temps record et avec une grande précision.



Eplucher et nettoyer



Outil idéal pour faire le  
gratin dauphinois  
maison



## RECETTE GOURMANDE ...

### Le Gratin Dauphinois

#### Pour 10 personnes

2 kg de pommes de terre en lamelles  
500 g de crème liquide 30%  
500 g de lait  
20 g d'ail  
30 g de beurre  
Sel, poivre, muscade  
Fromage râpé à discrédition



#### Progression

Faire fondre le beurre  
Faire revenir l'ail doucement  
Mouiller avec le lait et la crème, porter à ébullition  
Mettre les pommes de terre dans la préparation, baisser le feu  
Mélanger sans cesse pendant 30 minutes jusqu'à la cuisson des pommes de terre  
Débarrasser dans un plat à gratin légèrement beurré et frotté à l'ail  
Mettre le fromage râpé  
Gratiner à 180°C pendant 40 minutes  
Déguster !

#### ASTUCE DU CHEF

*Ajouter de la muscade à selon votre goût*

Et toujours les menus à thème



Salade de chou rouge HVE

**Cassolette de poisson MSC et petits légumes à la cannelle**

**Riz bio au beurre**

Tomme grise

Biscuit Pain d'épice

Le 5 décembre



*Joyeuse  
St Nicolas !*

Le 9 décembre



Œuf bio sauce mimosa

**Paupiette de saumon et sa sauce**

Pommes de terre vapeur HVE

**Laponie**

Le 16 décembre

Potage bio du jardinier

**Pot au feu**

et ses légumes HVE



*Depuis 1862, chaque mois de décembre, les éleveurs de Bresse viennent exposer et vendre leurs plus belles volailles fines lors de quatre concours appelés les Glorieuses de Bresse. Ils ont lieu à : BOURG EN BRESSE, LOUHANS, MONTREVEL EN BRESSE et PONT DE VAUX.*

*Depuis 1981, date du premier pot-au-feu au restaurant chez Léa pour donner suite à une idée de Roger Miéral accompagné de Paul Bocuse et Alain Chapel.*

*Tous se réunissent autour d'un pot au feu pour attendre les résultats.*



## Menu de Noël



Pépinettes aux légumes et crevettes



**Ballotine de volaille forestière au jus**



**Pomme de terre forestine**



Emmental bio



Sapin praliné de noël, clémentine



Chocolat de Noël

